INSTALLATION & OPERATION MANUAL

VC SERIES GAS CONVECTION OVENS

MODELS

VC4GD	ML-126611
VC4GC	ML-136494
VC6GD	ML-126613
VC6GC	ML-136495

STACKED MODELS

VC44GD	ML-126611
VC44GC	ML-136494
VC66GD	ML-126613
VC66GC	ML-136495



MODEL VC4GD

For additional information on Vulcan-Hart or to locate an authorized parts and service provider in your area, visit our website at www.vulcanhart.com

VULCAN-HART
DIVISION OF ITW FOOD EQUIPMENT GROUP, LLC

P.O. BOX 696
LOUISVILLE, KY 40201-0696

WWW.VULCANHART.COM

FORM 31123 Rev. G (10-06)

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

THIS MANUAL HAS BEEN PREPARED FOR PERSONNEL QUALIFIED TO INSTALL GAS EQUIPMENT, WHO SHOULD PERFORM THE INITIAL FIELD START-UP AND ADJUSTMENTS OF THE EQUIPMENT COVERED BY THIS MANUAL.

POST IN A PROMINENT LOCATION THE INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IN THE EVENT THE SMELL OF GAS IS DETECTED. THIS INFORMATION CAN BE OBTAINED FROM THE LOCAL GAS SUPPLIER.

IMPORTANT

IN THE EVENT A GAS ODOR IS DETECTED, SHUT DOWN UNITS AT MAIN SHUTOFF VALVE AND CONTACT THE LOCAL GAS COMPANY OR GAS SUPPLIER FOR SERVICE.

FOR YOUR SAFETY

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS OR LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.

WARNING: IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.

IN THE EVENT OF A POWER FAILURE, DO NOT ATTEMPT TO OPERATE THIS DEVICE.

Installation, Operation and Care of
VC SERIES
GAS CONVECTION OVENS

KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

GENERAL

Models VC4GD and VC6GD feature a solid state temperature control. Models VC4GC and VC6GC feature a programmable oven controller. One hour dial timer is standard; five hour timer is optional. Two-speed $^{1}/_{2}$ HP (0.37 kw) electric motor is standard equipment. Each oven is furnished with 5 racks; additional oven racks are available. The burner input rating for each oven is 44,000 BTU/hr.

Porcelain interior is standard on all models.

Model VC6GD and VC6GC has a 4 inches (102 mm) deeper oven cavity.

Standard ovens are 120 V, 60 Hz, 1 PH and include cord and plug. Optional electrical specifications of 208/240 V are available and require hard wire connection.

Independently opening doors are standard; simultaneous door opening is optional.

Other options include: an open stand with lower storage rack, roast and hold, and a stacking kit for mounting one oven on top of another.

Vulcan VC Series Gas Convection Ovens are produced with quality workmanship and material. Proper installation, usage and maintenance of your oven will result in many years of satisfactory performance.

It is suggested that you thoroughly read this entire manual and carefully follow all of the instructions provided.

FEATURES AND OPTIONS

Model	Thermostat	Timer		Oven Lights	Roast & Hold	Legs	Stand with Storage Rack	Voltage
VC4GD VC6GD	Solid State	1 Hr. Std.	5 Hr. Opt.	Std.	Opt.	25$^{3}/_{4}$ (654 mm)	Opt.	120/60/1 Std. 208/60/1 Opt. 240/60/1 Opt. 240/50/1 Opt. 220/380 (3W)/50/3 Opt. 220/380 (4W)/50/3 Opt. 240/415 (4W)/50/3 Opt.
VC4GC VC6GC	Programmable	N/A	N/A	Std.	Std.	25$^{3}/_{4}$ (654 mm)	Opt.	
Stacked Ovens						8" (203 mm)		

INSTALLATION

Before installing, verify that the electrical service and type of gas supply (natural or L.P.) agree with the specifications on the rating plate, located behind the top trim panel on the front of the oven. If the supply and equipment requirements do not agree, do not proceed with the installation. Contact your dealer or Vulcan-Hart Company immediately.

UNPACKING

This oven was inspected before leaving the factory. The transportation company assumes full responsibility for safe delivery upon acceptance of the shipment. Immediately after unpacking, check for possible shipping damage. If the oven is found to be damaged, save the packaging material and contact the carrier within 15 days of delivery.

Carefully unpack the oven and place it in a work-accessible area near to its final installed position.

Do not use the doors or their handles to lift the oven.

LOCATION

The equipment area must be kept free and clear of combustible substances.

When installed, minimum clearance from combustible construction must be 1 inch (25 mm) at the left side, 4 inches (102 mm) at the right side and 6 inches (152 mm) at the rear. Minimum clearance from noncombustible construction must be 0 inch (0 mm) at the left side, 4 inches (102 mm) at the right side and 6 inches (152 mm) at the rear. The oven may be installed on combustible floors.

The installation location must allow adequate clearances for servicing and proper operation. For solid state and digital control models, there must be 18 inches (457 mm) of clearance on the right side of the oven from any open flame.

The oven must be installed so that the flow of combustion and ventilation air will not be obstructed. Adequate clearance for air openings into the combustion chamber must be provided. Make sure there is an adequate supply of air in the room to allow for combustion of gas at the oven burners.

Do not permit fans to blow directly at the oven. Wherever possible, avoid open windows next to the oven. Avoid wall-type fans which create air cross currents within the room.

INSTALLATION CODES AND STANDARDS

In the United States of America:

1. State and local codes.
2. National Fuel Gas Code, ANSI/Z223.1/NFPA #54 (latest edition). Copies may be obtained from The American Gas Association, Inc., Accredited Standards Committee Z223 @ 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001 or the Secretary Standards Council, NFPA, 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.

   NOTE: In the Commonwealth of Massachusetts,
   All gas appliances vented through a ventilation hood or exhaust system equipped with a damper or with a power means of exhaust shall comply with 248 CMR.

3. *Vapor Removal From Cooking Equipment*, NFPA-96 (latest edition). Copies may be obtained from The National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.
4. National Electrical Code, ANSI/NFPA-70 (latest edition). Copies may be obtained from The National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.

In Canada:

1. Local codes.
2. CSA B149.1 Natural Gas and Propane Installation Code.
3. CSA C22.1 Canadian Electric Code (latest edition).

The above are available from the Canadian Standard Association, 5060 Spectrum Way, Suite 100, Mississauga, Ontario, Canada L4W 5N6.

INSTALLING BASIC OVEN

The basic oven must be installed on legs or be mounted on a modular stand. Installations on concrete bases or other supports restricting air circulation underneath the oven is not advisable and may void the warranty.

Ovens Mounted on Casters

Ovens mounted on casters must use a flexible connector (not supplied by Vulcan) that complies with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 • CSA 6.16 and a quick-disconnect device that complies with the Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI-Z21.41 • CSA 6.9. In addition, adequate means must be provided to limit movement of the appliance without depending on the connector and the quick-disconnect device or its associated piping to limit appliance movement. Attach the restraining device at the rear of the oven as shown in Fig. 1.

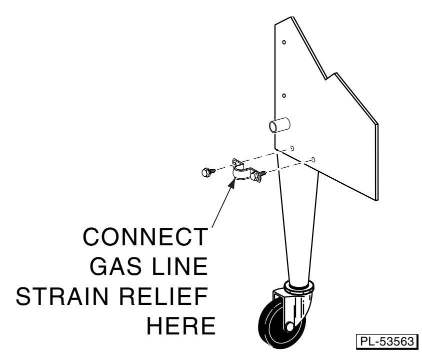


Fig. 1

Remove two screws from the rear of the oven and install the tie-down strap shipped with the casters using these screws (Fig. 1). Attach the gas line strain relief to the tie-down strap at the rear of the oven (Fig. 1).

If disconnection of the restraint is necessary, turn off the gas supply before disconnection. Reconnect this restraint prior to turning the gas supply on and returning the oven to its installation position.

Separate instructions for installing casters to the oven are included with the casters.

Note: If the oven is installed on casters and is moved for any reason, it is recommended that the oven be releveled front to back and side to side.

Assembling the Legs to the Oven

The legs must be installed on the bottom of the oven. Gently position the oven on its side, taking care not to scratch or damage it.

Attach each of the four leg assemblies to the bottom of the oven with the 24 bolts and lockwashers (six per leg). Carefully raise the oven to its normal position.

ASSEMBLING THE STAND TO THE OVEN

Attach each of the four leg assemblies to the bottom of the oven with the 24 bolts and lockwashers (six per leg). Carefully raise the oven to its normal position.

Attach the undershelf to the legs with eight bolts and lockwashers (two per leg).

Install the rack guides into the undershelf at desired locations (for pan or flat rack), then attach the rack supports to the top end of the rack guides. Attach rack supports to the leg assembly by removing one middle bolt and reattaching back through the end holes in the rack support (Fig. 2).

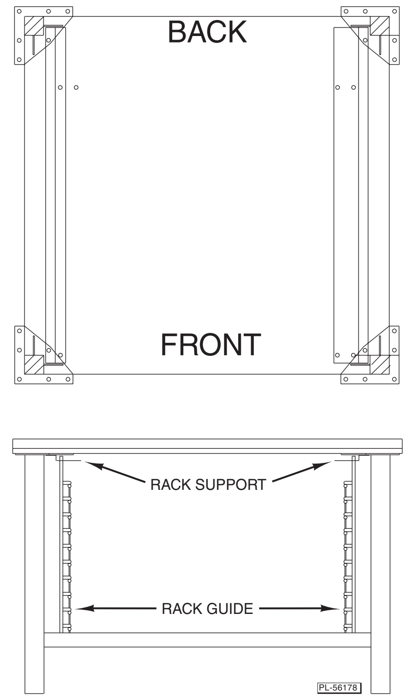


Fig. 2

ASSEMBLING STACKED OVENS

Unpack the ovens and stack kit. Position the oven to be used as the bottom oven on its back for access to the oven bottom, taking care not to scratch or damage it. The gas pipe protrudes beyond the back; provide for this when the oven is tipped back by resting it on suitable spacers (2 x 4" [51 x 102 mm], etc.). Attach the four leg assemblies with the 24 bolts and lockwashers (six per leg).

Place the lower oven (with legs) on the floor and remove two $^{7}/_{16}$ inch (11 mm) diameter knockouts on each side of the top cover. Remove vent guard and discard it.

Move the oven with legs to the installed position and place upper oven on top of lower oven using the locating studs.

Install the stacking flue (Fig. 3) with the four screws provided.

Connect the piping between the top oven and bottom oven. For all gas supply connections, pipe joint compound must be resistant to the action of propane gases.

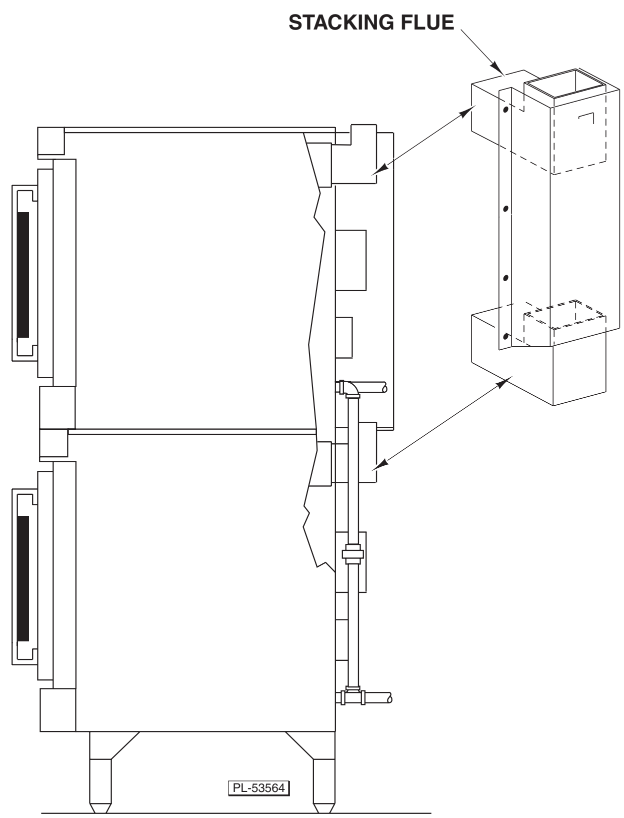


Fig. 3

LEVELING

Make sure that the oven racks are level in the final installed position. If the oven is installed on legs, turn the adjustable feet in or out to level the oven front-to-back and side-to-side. If the oven is installed on casters, loosen set screws and turn casters in or out to level the oven front-to-back and side-to-side. Retighten set screws after leveling.

GAS CONNECTION

GAS DATA

MODEL	INPUT RATING		MANIFOLD PRESSURE	
	Natural	L.P. Gases (Propane)	Natural	L.P. Gases (Propane)
VC4GD VC6GD VC4GC VC6GC	44,000 BTU/hr	44,000 BTU/hr	3.5" W.C. (0.9 kPa)	10" W.C. (2.5 kPa)

Gas supply connections and any pipe joint compound must be resistant to the action of propane gases.

Location of the gas inlet is at the rear of the oven. Codes require that a gas shutoff valve must be installed in the gas line ahead of the oven.

Connect gas supply after leveling the oven. The gas supply line must be at least the equivalent of $^3/_4$ inch (19 mm) iron pipe. Make sure the pipes are clean and free of obstructions, dirt or pipe joint compound.

The ovens are equipped with fixed burner orifices which coincide with installation elevation.

The oven is provided with a regulator integral to the gas solenoid valve and requires no external regulator.

CAUTION: The gas pressure regulator provided with this appliance must be used. This regulator is set for an outlet pressure of 3.5” W.C. (0.9 kPa) natural gas and 10” W.C. (2.5 kPa) propane gas.

WARNING: PRIOR TO LIGHTING, CHECK ALL JOINTS IN THE GAS SUPPLY LINE FOR LEAKS. USE SOAP AND WATER SOLUTION. DO NOT USE AN OPEN FLAME.

A. CHECK ALL JOINTS PRIOR TO THE GAS VALVE (SOLENOID) BEFORE LIGHTING UNIT.
B. CHECK ALL JOINTS BEYOND GAS VALVE (SOLENOID) AFTER UNIT IS LIT.

After piping has been checked for leaks, all piping receiving gas should be fully purged to remove air.

TESTING THE GAS SUPPLY SYSTEM

When gas supply pressure exceeds $^1/_2$ psig (3.45 kPa), the oven and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system.

When gas supply pressure is $^1/_2$ psig (3.45 kPa) or less, the oven should be isolated from the gas supply system by closing its individual manual shutoff valve.

BURNER AIR ADJUSTMENT

Although main burner air is adjusted before shipment, it should be checked at the time of installation. Excessive air will cause flames to lift off a burner when cold or may cause flash-back during normal cycling of oven, particularly when propane gas is used.

Insufficient air will cause flames to burn with a yellow tip and result in carbon accumulation in the flame chamber and heat exchanger tubes.

Contact your local Vulcan-Hart servicer if required.

VENT SYSTEM

DO NOT obstruct the flow of flue gases from the flue located on the rear of the oven. It is recommended that the flue gases be ventilated to the outside of the building through a ventilation system installed by qualified personnel.

Ovens may use an optional down-draft diverter flue method. This optional down-draft diverter must be purchased from the oven manufacturer and vented to the outside; otherwise, the installation of any such device will void all oven certifications and warranties. This oven is suitable for connection to Type B Gas Vent when used with the draft hood provided.

From the termination of the flue to the filters of the hood venting system, a minimum clearance of 18 inches (457 mm) must be maintained.

Information on the construction and installation of ventilating hoods may be obtained from *Vapor Removal from Cooking Equipment*, NFPA Standard No. 96 (latest edition), available from the National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

ELECTRICAL CONNECTIONS

WARNING: ELECTRICAL AND GROUNDING CONNECTIONS MUST COMPLY WITH THE APPLICABLE PORTIONS OF THE NATIONAL ELECTRICAL CODE AND/OR OTHER LOCAL ELECTRICAL CODES.

WARNING: DISCONNECT THE ELECTRICAL POWER TO THE MACHINE AND FOLLOW LOCKOUT / TAGOUT PROCEDURES.

WARNING: APPLIANCES EQUIPPED WITH A FLEXIBLE ELECTRIC SUPPLY CORD ARE PROVIDED WITH A THREE-PRONG GROUNDING PLUG. IT IS IMPERATIVE THAT THIS PLUG BE CONNECTED INTO A PROPERLY GROUNDED THREE-PRONG RECEPTACLE. IF THE RECEPTACLE IS NOT THE PROPER GROUNDING TYPE, CONTACT AN ELECTRICIAN. DO NOT REMOVE THE GROUNDING PRONG FROM THIS PLUG.

VC series ovens with 120 V/60 Hz/1 PH electrical specification are equipped with a cord and plug as standard equipment.

A wiring diagram is located on the inside of the control housing.

ELECTRICAL DATA

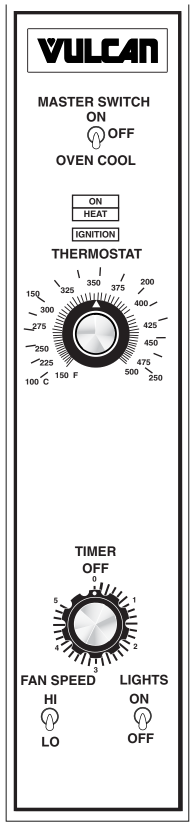
Models	V/Hz/PH	Minimum Circuit Ampacity Maximum Protective Device AMPS
VC4GD VC6GD VC4GC VC6GC	120/60/1 208/60/1 240/60/1 240/50/1 220/380 (3W)/50/3 220/380 (4W)/50/3 240/415 (4W)/50/3	15 15 15 15 15 15 15

Compiled in accordance with the National Electrical Code, NFPA-70 (latest edition).

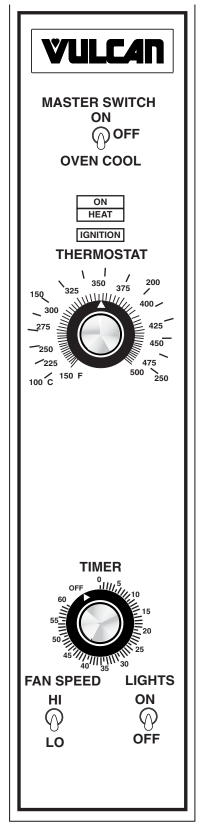
OPERATION

WARNING: THE APPLIANCE AND ITS PARTS ARE HOT. USE CARE WHEN OPERATING, CLEANING OR PERFORMING ANY MAINTENANCE.

CONTROLS (Models VC4GD and VC6GD Without Roast & Hold)



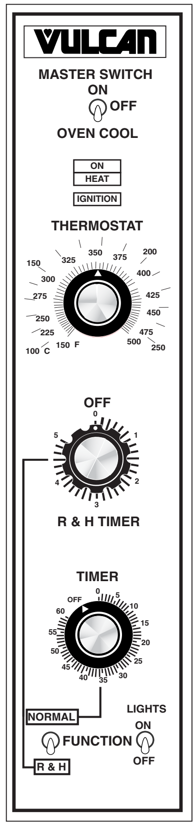
PL-53547



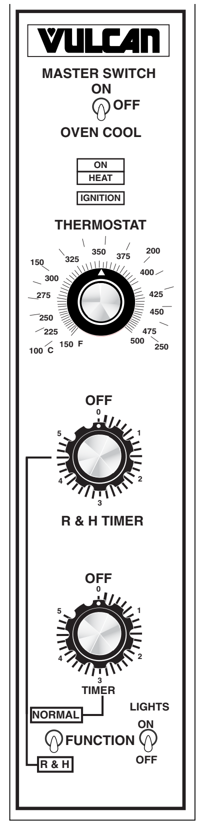
PL-53562

Master Switch	ON	— Turns oven control circuits on.
	OFF	— Turns oven control circuits off.
	OVEN COOL	— Allows the fan motor to run with the doors ajar to speed ovencooling.
On Light (Amber)		— Lit when Master Switch is ON.
Heat Light (White)		— Comes on and goes off when the burner cycles on and off.
Ignition Light (Red)		— Comes on if burner fails to ignite. When lighting the oven, the IGNITION light flashes.
Thermostat		— Controls oven temperature during cooking operation.
Timer (1 Hr. or 5 Hr.)		— Sets the bake time. Buzzer sounds continuously after timer counts down to 0. Oven does not turn off. Turn Timer to OFF to stop buzzer. When oven is not in use, keep Timer at OFF position.
Fan Speed Switch		— Allows you to select HI or LO Fan Speed.
Lights Switch		— Turns the lights in the oven ON or OFF.

CONTROLS (Models VC4GD and VC6GD With Roast & Hold)



PL-53551



PL-53550

Master Switch ON	—	Turns oven control circuits on.
OFF	—	Turns oven control circuits off.
OVEN COOL	—	Allows the fan motor to run with the doors ajar to speed ovencooling.
On Light (Amber)	—	Lit when Master Switch is ON.
Heat Light (White)	—	Comes on and goes off when the burner cycles on and off.
Ignition Light (Red)	—	Comes on if burner fails to ignite. When lighting the oven, the IGNITION light flashes.
Thermostat	—	Controls oven temperature when Function switch is on NORMAL or during the first stage of Roast & Hold.
R & H Timer	—	Sets the first stage cooking time in Roast & Hold.
Timer (1 Hr. or 5 Hr.)	—	Sets the bake time when Function switch is on NORMAL. Buzzer sounds continuously after timer counts down to 0. Oven does not turn off at end of cycle. Turn Timer to OFF to stop buzzer. When oven is not in use, keep timer at OFF position.
Function Switch	—	Allows you to select Normal or Roast & Hold (R & H). Normal: Uses the regular timer and high fan speed. R & H: Uses the R & H Timer for the first stage of roasting at the thermostat setting, selects a hold temperature of 160°F (71°C) during second stage roasting. Uses low fan speed when burners are on.
Lights Switch	—	Turns the lights in the oven ON or OFF.

BEFORE FIRST USE

Before using the oven for the first time, it must be "burned in" to release any odors that might result from heating the new surfaces in the chamber.

1. Using a clean, damp cloth, wipe the inside of the oven including the racks.
2. Close the oven doors.
3. Push the Master Switch to ON.
4. Turn the Thermostat to 300°F (149°C) and allow the oven to cycle for 2 hours or until no odor is detected before pushing the Master Switch to OFF.

LIGHTING MODEL VC4GD AND VC6GD OVENS

1. Turn the main gas supply ON.
2. Push the Master Switch to ON.
3. If the burner fails to light, push Master Switch OFF. Wait 5 minutes for retrial.

If the oven does not light after three trials, turn off the main gas valve and call a qualified servicer.

SHUTDOWN INSTRUCTIONS

1. Turn Master Switch to OFF.

EXTENDED SHUTDOWN

1. Push Power Switch to OFF.
2. Turn gas and electrical power supplies OFF.

USING MODEL VC4GD AND VC6GD OVENS

Preheating

1. Select the proper rack arrangement for the product to be cooked. Refer to RACK ARRANGEMENTS, page 15.
2. Make sure the doors are closed.
3. Push Master Switch to ON. The amber ON light will come on, indicating that power to the oven is on.
4. Set the two-speed FAN SWITCH to the desired setting (without Roast & Hold models).
5. Set thermostat as desired. The HEAT light will come on and remain on until the oven reaches set temperature (approximately 10 to 15 minutes for settings from 300 to 400°F (149 to 204°C)). Refer to SUGGESTED COOKING GUIDELINES for temperatures and times for various products.

   If the burner fails to light, the red IGNITION light will come on and remain on.
6. Prepare product and place in suitable pans. When the white HEAT light goes off, the oven has reached the desired preheat temperature.

Cooking

1. Open doors and load the product into the oven. Place pans in the center of the racks. Close doors.
2. Set the Timer. After the preset time lapses, turn Timer to OFF position to stop alarm.
3. When product is done, open doors and carefully remove cooked product from the oven. Care should be taken when wiping up spills, as oven is still hot.

Roast & Hold (When Equipped)

1. Turn the oven ON.
2. Set the Thermostat to the desired setting.
3. Position the Function switch to R & H.
4. Set the R & H TIMER to the desired roasting time.
   - The oven will roast the product for the chosen set time and temperature. The oven controller will automatically switch from the roasting thermostat to the holding thermostat at the end of the preset roasting time. In holding mode the oven will maintain a temperature of 160°F (71°C) until the oven is turned off. The blower fan will run while the burner is on and the unit is operating in R & H.
5. To turn Cook & Hold off, flip the Function switch to the NORMAL position. The oven temperature will return to the thermostat setting.

End of Day

1. Turn Thermostat to OFF setting.
2. Push Master Switch to OVEN COOL. Leave door ajar while the fan is on to cool the oven.
3. When oven has cooled sufficiently, flip Master Switch to OFF.
4. Turn gas valve to OFF and clean oven.

Extended Shutdown

Repeat Steps 1 through 3 of End of Day. Unplug oven and shut off manual gas valve.

CONSERVING ENERGY— ALL MODELS

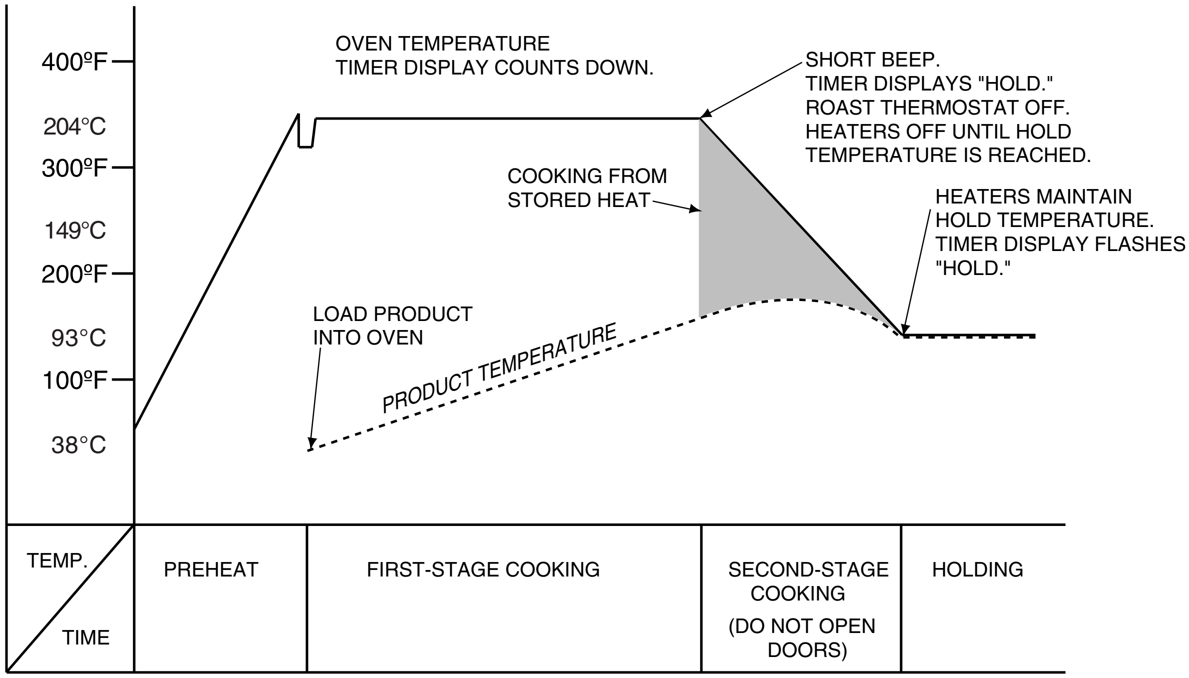
- Turn off unused equipment.
- Adjust menu patterns and cooking/baking schedules for optimum equipment use.
- Reduce thermostat settings in slack periods since gas equipment heats up and recovers quickly.
- Preheat only to required cooking temperature for specific food — not higher.
- Do not open the oven door unless absolutely necessary.
- Keep area around the oven door clean and free of food particles.
- Any obstruction that prevents the door from closing completely will adversely affect oven efficiency.

ROAST & HOLD OPERATION — (When Equipped)

Roast & Hold cooks the product in two stages. During first-stage cooking, the oven temperature is regulated by the temperature setpoint and the R & H Timer setting. After the time counts down to 00:00, second-stage cooking begins. During second-stage cooking, the heat is off as the temperature in the oven declines to the hold temperature. The doors should remain closed during second-stage cooking.

When the hold temperature is reached, the oven temperature will be maintained at the hold temperature until the oven is turned off.

ROAST AND HOLD DIAGRAM - Time vs. Temperature



PL-56291

PROPER UTENSILS

The use of proper utensils can enhance oven operation. Medium and light weight pans allow the product to warm faster. Roast meats in shallow pans deep enough to hold all juices yet allow free air circulation.

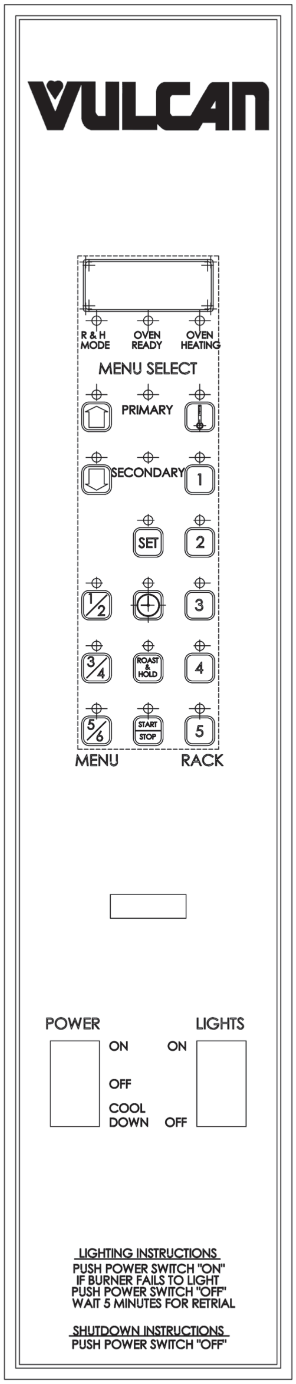
OPERATING HINTS

When using the convection oven for the first time with a particular food, check the degree of doneness periodically before the suggested time has elapsed. This will ensure the desired doneness is achieved.

Record your temperature and time settings for various products. The convection oven can provide consistent and repeatable results.

The convection oven is faster than conventional deck-type ovens; temperature settings are lower and cook times are shorter. Since recipes and foods are subject to many variations and tastes, the guidelines regarding times and temperatures in this manual are SUGGESTIONS ONLY. Experiment with your food products to determine the cooking temperatures and times that give you the best results.

PROGRAMMABLE CONTROLS (Models VC4GC AND VC6GC)



Always displays [HR:Min] when setting the time.
Displays [HR:Min] if the countdown time is more than 1 hour.
Displays [Min:Sec] if the countdown time is less than 1 hour.
Displays temperature in °F.

R & H MODE — Indicates the oven is in the Roast & Hold Mode.

OVEN READY — Indicates the oven is preheated and ready for cooking.

OVEN HEATING — Indicates the oven is preheating or burners have cycled on to maintain temperature setting.

PRIMARY — Primary indicates menu items 1, 3 or 5.

SECONDARY — Secondary indicates menu items 2, 4 or 6.

Up arrow increases and Down arrow decreases a displayed time or temperature value (if arrow keys are lit).

TEMPERATURE: Use with SET to set the oven temperature.

SET — SET: Use with time or temperature.

TIME: Use with SET to manually set the cooking time.

ROAST & HOLD — Selects Roast & Hold mode; also selects low fan speed.

START / STOP — Press once to start; press a second time to stop.

1/2 3/4 5/6 — Select Menu Cook Times. Press once for primary (1, 3 or 5). Press a second time for secondary (2, 4 or 6). See next page.

1 2 3 4 5 — Rack Buttons select individual Menu/Rack Number Cook Times — once programmed.

MANUALLY SETTING THE TEMPERATURE AND COOK TIME

To Set the Temperature

1. Press the SET button. Press the TEMPERATURE button; *StPt* displays to indicate Setpoint.
2. Use the Up and Down arrow keys to increase or decrease the displayed temperature value.
3. Press the SET button again to save the temperature setpoint in the computer.

To Set the Cook Time

1. Press the SET button. Press the TIME button. *Tine* displays to indicate time.
2. Use the Up and Down arrow keys to increase or decrease the displayed cook time (HR:Min).
3. Press the SET button again to save the time setting in the computer.

To Start Cooking

1. Press the START/STOP button.
2. The manual Cook Time counts down to 00:00. Displays [HR:Min] above 1 hour; [Min:Sec] below.
3. The buzzer will sound. To silence the buzzer, press the START/STOP button again.
4. *The control retains the manual settings for temperature and time.*

TO PROGRAM MENU ITEM AND RACK NUMBER COOK TIMES

Factory-Preset and Programmable Cook Times are shown in the table, below:

MENU SELECTION	MENU ITEM	FACTORY-PRESET MENU ITEM COOK TIME	PROGRAMMABLE VALUES					
			MENU ITEM COOK TIME	RACK 1 COOK TIME	RACK 2 COOK TIME	RACK 3 COOK TIME	RACK 4 COOK TIME	RACK 5 COOK TIME
1/2 Primary	1	10 min.						
1/2 Secondary	2	15 min.						
3/4 Primary	3	20 min.						
3/4 Secondary	4	25 min.						
5/6 Primary	5	30 min.						
5/6 Secondary	6	35 min.						

The PRIMARY indicator light with MENU 1/2 selects Menu Item 1 (Factory-Preset Cook Time = 10 minutes). The SECONDARY indicator light with Menu 1/2 selects menu item 2 (Factory-Preset Cook Time = 15 minutes). This is similar for MENU Buttons 3/4 or 5/6. Any menu item cook time can be changed using the procedure below. Rack number cook times may be programmed if desired but are not required.

To Change the Time Setting for any Menu Item (1 – 6)

1. To enter program mode, press and hold the Up and Down arrow buttons until PrOG displays.
2. Select the menu item to be programmed (1 – 6). *Tine* displays to indicate time. Use the Up and Down arrow buttons to increase or decrease the Menu Item's COOK TIME. Repeat this step for any other menu items.
3. Press the START/STOP button; LOC displays. Press the START/STOP button a second time to save the Menu Item(s)' COOK TIME(s).
4. Press the START/STOP button once to begin cooking (with the Menu Item's Cook Time). To exit, press the START/STOP button a second time.

To Program Individual Rack Number Cook Times for a Menu Item

1. To enter program mode, press and hold the Up and Down arrow buttons until PrOG displays.
2. Select the Menu Item to be programmed (1 – 6); *Tine* displays to indicate time.
3. Then select the rack number (1 – 5). [*t 1*] indicates rack 1; [*t 2*] indicates rack 2 and so on. Use the Up and Down arrows to increase or decrease the cook time for any rack number.

   NOTE: All rack times can be preprogrammed before pressing the START/STOP button to lock.
4. Press the START/STOP button; *LOC* displays. Press the START/STOP button a second time to save the Menu/Rack Number's COOK TIME(s).
5. To exit program mode, press START/STOP twice.

Always Set the Temperature Before Setting the Time

1. Open the door; *door* will display.
2. Place the desired product on any of the five racks.
3. Close the door. The display should return to the set temperature or the *GROWING BAR*.
4. Press the MENU key once for primary or twice for secondary to select a menu item cook time.
5. Press the START/STOP button. *Pressing the START/STOP button after making a menu selection will time all racks for the selected menu time.*
6. The timer will count down the time remaining for the Menu Item Cook Time.
7. When the time has counted down to 00:00, the buzzer will sound and all Rack Buttons will flash.
8. To silence the buzzer, press the START/STOP button.

Starting a Timed Cycle Using Programmed Individual Menu/Rack Number Cook Time(s)

1. After the set temperature is reached, open the door; *door* displays. Place product(s) in oven.
2. Close the door. The display returns to the set temperature or the *GROWING BAR*.
3. Select the menu item (once for primary or twice for secondary) and the Rack Number to select the Menu/Rack Number Cook Time. If using simultaneous cook times, select the other Menu/ Rack Numbers.
4. The timer selects the rack number with the shortest cook time and counts down to 00:00.
5. The buzzer sounds and the rack number flashes. To silence the buzzer, press the flashing Rack Number.
6. Open the door; *door* displays. Remove the finished product and close the door.
7. The next shortest cook time displays, its rack number flashes and the time counts down to 00:00.
8. The buzzer sounds. Press the flashing Rack Number. Open the door; *door* displays. Remove the product and close the door.
9. Repeat steps 7 and 8 until all rack numbers are done.

To Display the Actual Oven Temperature

1. Press and hold the TEMPERATURE button for 3 seconds to display actual oven temp until released.

To End a Cooking Cycle

At the end of a cooking cycle, the buzzer will sound. To silence the buzzer and end a menu item cooking cycle, press START/STOP. To silence the buzzer and end a rack number cooking cycle, press the Rack Number.

To cancel a cooking cycle which might have been started in error, press and hold the Rack Number button to be terminated and press START/STOP at the same time.

Door and Timing

Opening the door while loading additional product will interrupt all timing functions until the door is closed and the timer resumes. For example, if a product time had diminished to 1 minute and the door was opened for 30 seconds and then closed, the timer would still show 1 minute.

SETTING THE OVEN FOR ROAST & HOLD

1. Press the ROAST & HOLD button to select roast & hold.
2. Set the first stage temperature and the cook time as described in MANUALLY SETTING THE TEMPERATURE AND COOK TIME. Press START/STOP to begin cooking.
3. *The roast temperature is preset by the computer control at 150°F (66°C).*
4. *The low fan speed is present during Roast & Hold. Use Roast & Hold to select low fan speed.*

ROAST & HOLD OPERATION — (When Equipped)

Roast & Hold roasts the product in two stages. During first-stage cooking, the oven temperature is regulated by the temperature setpoint and the time setting. After the time counts down to 00:00, second-stage cooking begins. During second-stage cooking, the heat is off as the temperature in the oven declines to the hold temperature. The doors should remain closed during second-stage cooking.

When the Hold temperature is reached, the display flashes HOLD (on ovens equipped with Programmable Controls only). Temperature in the oven will be maintained at the hold temperature until the oven is turned off.

RACK ARRANGEMENTS

All models are supplied with five racks and have a maximum operating capacity of six racks per oven. The 11-position rack supports provide for maximum flexibility and proper rack spacing.

The following arrangements are recommended. The position numbers are in numerical sequence starting at the bottom (Fig. 4).

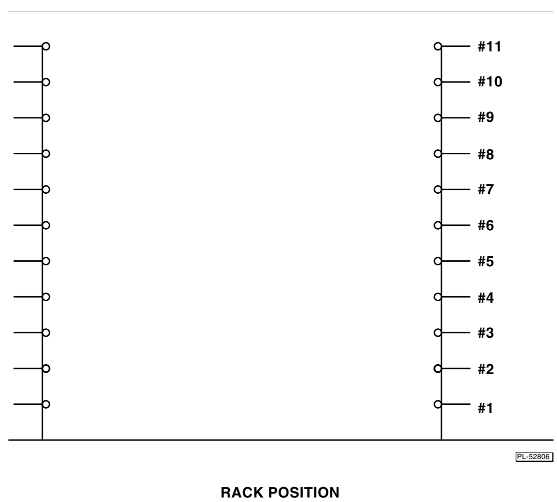


Fig. 4

Arrangement #1 — Five racks in positions #2, #4, #6, #8 and #10 for cookies or reconstitution of frozen lunches at maximum capacity. Also recommended position for general baking in sheet pans with products not over 2 1/2 inches (64 mm) high.

Arrangement #2 — Four racks in positions #1, #4, #7 and #10 for general baking in sheet pans, muffin pans, pie or cake tins and pudding pans 3 1/2 inches (89 mm) high with products not over 4 inches (102 mm) high. This arrangement can also be used for casseroles or meat dishes in #200 series food service pans 12 x 20 x 2 1/2" (305 x 508 x 64 mm).

Arrangement #3 — Three racks in positions #1, #5 and #9 for baking breads or cakes in loaf or tube pans and high meringue pies. This arrangement can also be used for casseroles, meat dishes or roasting in pans up to 5 1/2 inches (140 mm) deep with products up to 6 inches (152 mm) high.

Arrangement #4 — Two racks in positions #1 and #6 for roasting turkeys and other roasts up to 7 inches (178 mm) high.

With the rack in position #1, there is limited space for a water pan (see cooking chart in this manual).

When mixed loads or partial loading is regular practice, some users have developed other rack arrangements to suit their particular needs.

SPECIAL PROCEDURES FOR BAKING

When baking yeast breads, cooking starts immediately in the convection oven. Yeast breads do not usually rise as much in a convection oven as in a conventional oven. Therefore it is usually necessary to allow fuller proof, 2 $^1/_2$ to 3 times increase in volume, for best results.

When baking pies in your convection oven, three or four pies should be put on an 18 x 26" (457 x 660 mm) sheet or bun pan. This procedure helps the bottom crust to bake, makes handling easier and reduces the possibility of boilover spoiling the appearance of the pies on the lower racks.

HIGH LIMIT SWITCH

All ovens are equipped with a high limit switch, which senses the temperature of the oven to prevent overheating. The high limit switch operates independently and will automatically shut the oven down should the primary control fail. If this situation occurs, DO NOT attempt to bypass the high limit. Shut the oven down and contact your local Vulcan authorized service agency.

RECOMMENDED TEMPERATURES AND TIMES FOR ROASTING

Meat roasting is most satisfactory at temperatures of 225 to 325°F (107 to 163°C) for beef, lamb, poultry and ham; 325°F (163°C) for fresh pork as recommended by USDA and American Meat Institute.

A pan, approximately 12 x 20 x 1" (305 x 508 x 25 mm) full of water, may be placed in the oven bottom. This water supplies humidity to reduce shrinkage. Water should be added if necessary during roasting.

Roasting pans should be no deeper than necessary to hold drippings (usually 2 to 2½" (51 to 64 mm).

Cooking time and shrinkage may vary with roasting temperature, cut, grade of meat and degree of doneness. Smaller cuts will generally show greater time savings than larger cuts at a given temperature.

ROASTING TEMPERATURE CHART

PRODUCT	TEMP °F	(°C)	APPROXIMATE TIMES
Standing Rib Roast — Oven Ready	250	(121)	3 to 4 Hrs. — Rare 4 to 4½ Hrs. — Med.
Rolled Rib Roasts — 20 to 22 lb (9.1 to 10 kg)	275	(135)	4 Hrs. — Med.
Veal Roast — 15 lb (6.8 kg)	300	(149)	3 Hrs. — Med. Well
Turkeys — 15 to 20 lb (6.8 to 9.1 kg)	300	(149)	3 Hrs.
Meat Loaf — 8 to 10 lb (3.6 to 4.5 kg)	350	(177)	45 to 60 Minutes

COOKING HINTS

Forced air convection cooking is faster than conventional oven cooking, and therefore overcooking is more common. Do not cook products faster than is practical for the best results. Since forced air convection supplies heat to the surface of the product, the thicker or more massive a product is for its type, the longer it will take to absorb enough heat to cook.

The oven will cook or bake full or partial loads at standard recipe temperatures. As with any oven, you may wish to use a temperature of up to 25 F° (-4 C°) higher or lower than the recipe for the particular product result that you prefer.

When established, convection oven times and control settings should be noted on your recipe.

SUGGESTED COOKING GUIDELINES

Recommended temperatures, times and number of racks are intended as a guide only. Adjustments must be made to compensate for variations in recipes, ingredients, preparation and personal preference in product appearance.

The oven does not require special recipes. Excellent results can be obtained from any good commercial recipe with reduced cooking times.

RECOMMENDED TEMPERATURES, TIMES AND NUMBER OF RACKS FOR BAKING

PRODUCT	TEMPERATURE °F	(°C)	TIME IN MINUTES	NO. OF RACKS
Cakes				
Sheet Cakes				
18 x 26 x 1" (457 x 660 x 25 mm) pan				
Scaled 4 1/2 to 6 lb (2 to 2.7 kg)/pan	325-360	(163-182)	20 to 23	5
Scaled 6 to 7 1/2 lb (2.7 to 3.4 kg)/pan	335-350	(168-177)	22 to 25	4
Sheet Cakes				
18 x 26 x 2" (457 x 660 x 51 mm) pan	300-325	(149-163)	25 to 35	4
Scaled 10 to 12 lb (4.5 to 5.4 kg)/pan	300-325	(149-163)	25 to 35	3
Or, two 12 x 18 x 2" (305 x 457 x 51 mm) pans				
Scaled 5 to 6 lb (2.3 to 2.7 kg)/pan				
Angel or Sponge Cakes				
Sheet Pans 18 x 26 x 1" (457 x 660 x 25 mm)				
Scaled 5 to 6 lb (2.3 to 2.7 kg)/pan	300-325	(149-163)	15 to 20	4
Loaf or Tube Pans	315-340	(157-171)	20 to 30	3 – 4
Cupcakes	350-400	(177-204)	6 to 12	4
Frozen Fruit Pies	350-375	(177-191)	30 to 45	3 – 4
Pumpkin or Custard Pies	300-350	(149-177)	30 to 45	3 – 4
Cobblers				
12 x 18 x 2" (305 x 457 x 51 mm) or	350-400	(177-204)	30 to 45	3 – 4
12 x 20 x 2 1/2" (305 x 508 x 64 mm)				
Meringue Pies	350-425	(177-218)	6 to 10	2 – 4
Fruit Turnovers				
18 x 26 x 1" (457 x 660 x 25 mm) pans	350-375	(177-191)	15 to 25	3 – 5
NOTE: Pies and cobblers; fruit, custard and pumpkin pies in pie pans should be placed on 18 x 26 x 1" (457 x 660 x 25 mm) pans for baking.				
Cookies				
Rolled or Pressed	350-400	(177-204)	6 to 12	3 – 5
Drop	350-400	(177-204)	6 to 15	3 – 5
Brownies	350	(177)	12 to 20	4 – 5
Yeast Breads NOTE: Yeast breads should be fully proofed for best results.				
Rolls — 1 oz (28 g)	350-400	(177-204)	5 to 10	3 – 4
1 1/2 to 2 1/2 oz (43 to 71 g)	350-400	(177-204)	8 to 15	3 – 4
Loaf Bread — 1 lb (453.4 g)	325-375	(163-191)	20 to 40	3(30) Pans 2(20) Pans
Sweet Rolls & Danish Pastry	325-375	(163-191)	5 to 15	3 – 4
Biscuits — Rolled 1/2" (13 mm) Thick	350-400	(177-204)	5 to 15	3 – 4
Muffins	325-375	(163-191)	6 to 18	3 – 4
18 x 26 x 1" (457 x 660 x 25 mm) pan, 5 to 7 lb (2.3 to 3.2 kg)/pan	335-400	(168-204)	10 to 20	4
18 x 26 x 2" (457 x 660 x 51 mm) pan, 8 to 20 lb (3.6 to 9 kg) per pan	335-400	(168-204)	15 to 25	4
Corn Muffins	335-385	(168-196)	10 to 20	3 – 4

REHEATING PREPARED FOODS

PRODUCT	TEMPERATURE °F (°C)	TIME IN MINUTES	NO. OF RACKS
Frozen French Fries	400-450 (204-232)	6 to 8 2 to 3	4
Frozen TV Dinners	350-400 (177-204)	10 to 12	2 – 5
Frozen Entrees ³/₄ to 1" (19 to 25 mm) thick	300-350 (149-177)	10 to 20	2 – 5
Frozen Meals, 8 oz (226 g) Foil Pkg.	350-400 (177-204)	20 to 30	2 – 5
Fish Sticks & Portions			
Frozen Breaded, 1 oz (28 g)	350-400 (177-204)	6 to 10	2 – 4
2¹/₂ to 3 oz (71 to 85 g)	350-375 (177-191)	8 to 15	2 – 4
Chicken Pieces			
Broiled or Oven Fried			
2 to 2¹/₂ lb (0.9 to 1.1 kg)/bird	375-425 (191-218)	8 to 15	2 – 5
2¹/₂ to 3 lb (1.1 to 1.4 kg)/bird	350-400 (177-204)	15 to 25	2 – 4
Lobsters — 1 to 1¹/₂ lb (0.45 to 0.7 kg)	400-450 (204-232)	8 to 14	2 – 4
Lobster Tails — Frozen			
¹/₂ to ³/₄ lb (0.2 to 0.3 kg)	350-400 (177-204)	10 to 15	2 – 4
Hamburger Patties			
8 per lb (0.45 kg), med. to well done	400-450 (204-232)	5 to 6	2 – 6
6 per lb (0.45 kg)	400-450 (204-232)	7 to 10	2 – 6
4 per lb (0.45 kg)	375-450 (191-232)	8 to 12	2 – 6
CASSEROLES			
Food Service Pans			
2 to 3" (51 to 76 mm) deep	325-375 (162-191)	15 to 25	
3 to 4" (76 to 102 mm) deep	325-375 (162-191)	20 to 35	2 – 4
Ramekins or Foil Pans	350-400 (177-204)	5 to 6	4 – 5
Up to 1¹/₂" (38 mm) deep			2 – 4
Frozen		10 to 15	
MISCELLANEOUS PRODUCTS			
Baked Potatoes			
120 count per 50 lb (22.7 kg)	400-450 (204-232)	20 to 25	2 – 5
100 count per 50 lb (22.7 kg)	400-450 (204-232)	25 to 40	2 – 5
80 count per 50 lb (22.7 kg)	400-425 (204-218)	30 to 45	2 – 5
Pizzas — Frozen or With Prebaked Crust	425-475 (218-247)	5 to 10	2 – 4
Grilled Cheese Sandwiches	400-425 (204-218)	8 to 10	2 – 4

CLEANING

WARNING: DISCONNECT THE ELECTRICAL POWER TO THE MACHINE AND FOLLOW LOCKOUT / TAGOUT PROCEDURES.

Allow the oven to cool before cleaning.

Snorkel

The snorkel (heat circulation tube), located in the back of oven cavity, should never be blocked. The snorkel should be kept clean at all times for proper operation of the oven. Clean with standard oven cleaner at least once a week. Be sure to thoroughly clean all cleansing solution off before using the oven again. It is also recommended that the oven be run at 400°F (204°C) for 20 minutes before using to burn off any cleaning solution that was not thoroughly rinsed from the snorkel.

Daily

Exterior stainless steel oven panels should be cleaned with a damp cloth. Stubborn soil may be removed with detergent. (DO NOT USE "DAWN".) Rinse thoroughly and wipe dry with a soft, clean cloth.

Clean porcelain oven interior daily with soap or detergent and water. Rinse thoroughly and wipe dry with a soft, clean cloth.

Nickel-plated racks and rack supports are dishwasher-safe and may be removed for cleaning.

For exterior burned-on foods and grease which resist simple soap and water cleaning, an abrasive cleanser (scouring powder) mixed into a paste may be used. Apply with stainless steel wool or sponge, always rubbing with the "grain." This treatment is equally effective for "heat tint" (slightly darkened areas caused by oxidation). Again, remember to rub in the direction of the polish lines. Rinse with clear water and dry with a soft cloth.

Do not use scouring powder on the glass window; it will scratch and fog the glass.

After processing some foods at low temperatures, odors may linger in the oven. These odors may be cleared by setting the thermostat to 500°F (260°C) and allowing the oven to run unloaded for 30 to 45 minutes.

GUIDELINES FOR MAINTAINING STAINLESS STEEL SURFACES

There are three basic things that can break down the surface layer of stainless steel and allow corrosion to develop: 1) Abrasion; 2) Deposits and water and 3) Chlorides.

Avoid abrasion from rubbing with steel pads, wire brushes or scrapers that can leave iron deposits on stainless steel; instead, use plastic scouring pads or soft cloths. For stubborn stains, use products such as Cameo, Talc or Zud First Impression. Always rub parallel to the polish lines or with the grain.

Hard water can leave deposits that promote rust on stainless steel. Treated water from softeners or certain filters can eliminate these mineral deposits. Deposits from food must be properly removed by cleaning. Use mild detergent and nonchloride cleaners. Rinse thoroughly. Wipe dry. If using chloride-containing cleaners or sanitizers, ***rinse repeatedly*** to avoid stainless steel corrosion. Where appropriate, apply a polish recommended for stainless steel (such as Benefit or Super Sheen) for extra protection and lustre.

MAINTENANCE

WARNING: THE APPLIANCE AND ITS PARTS ARE HOT. USE CARE WHEN OPERATING, CLEANING OR SERVICING THE OVEN.

WARNING: DISCONNECT THE ELECTRICAL POWER TO THE MACHINE AND FOLLOW LOCKOUT / TAGOUT PROCEDURES.

LUBRICATION

The fan motor comes with sealed bearings and requires no lubrication.

VENT

Periodically check the flue, when the oven is cool, to be sure it is free of obstructions.

REPLACING LAMPS

1. Allow oven to cool.
2. Remove all racks by pulling forward, lifting up and out.
3. Unscrew glass dome from light body.
4. Replace the bulb.
5. Reassemble glass dome and racks.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Suggested Corrective Action
Uneven browning or overcooked edges.	1. Oven is too hot. 2. Too many racks used.	1. Reduce temperature setting (refer to Cooking Guidelines). 2. Use fewer racks to allow better circulation.
Product pulling to edge of pan or spilling.	1. Oven is not level. 2. Sheet pans are warped.	1. Level oven racks - side to side and front to back. The rack should be level side to side and level to 1/8" (3 mm) low at the front from front to back. 2. Keep pans used for baking batter separate from general purpose pans. If any pan shows a tendency to warp, remove it from the baking group.
Excessive shrinkage.	1. Failure to maintain water in oven. 2. Roasting temperature too high.	1. Place pan of water in bottom of oven measuring 12 x 20 x 1" (305 x 508 x 25 mm). 2. Reduce temperature.
Ignition light remains lit for more than 20 seconds after 3 trials.	No gas supply.	• Turn oven off for 5 minues before attempting to relight. • Check gas supply valves to be sure they are open.

SERVICE AND PARTS INFORMATION

To obtain service and parts information concerning this model, contact the Vulcan-Hart Service Agency in your area (refer to our website, www.vulcanhart.com for a complete listing of Authorized Service and Parts depots).

When calling for service, the following information must be available: model number, serial number, manufacture date (MD) and voltage.

ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : LE FOUR ET SES COMPOSANTS SONT CHAUDS. EXERCER UNE EXTRÊME PRUDENCE LORS DE L'EXPLOITATION, LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN DE CET APPAREIL.

AVERTISSEMENT : COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL ET SUIVRE LES PROCÉDURES DE VERROUILLAGE ET D'ÉTIQUETAGE.

LUBRIFICATION :

Le moteur du ventilateur est pourvu de roulements scellés ne nécessitant aucune lubrification.

VENTILATION :

Une fois l'an, vérifier le conduit d'évacuation lorsqu'il est froid pour s'assurer qu'il n'est pas obstrué.

REMPLACEMENT DES LAMPES :

1. Laisser refroidir le four.
2. Enlever toutes les grilles en les tirant vers soi et en les soulevant.
3. Dévisser le dôme de la lampe.
4. Remplacer l'ampoule.
5. Remettre le dôme et les grilles en place.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Correction suggérée
Brunissage inégal ou cuisson excessive au bord des plaques.	1. Le four est trop chaud. 2. Trop grand nombre de grilles.	1. Réduire le réglage du commutateur de puissance (se reporter au Guide de cuisson). 2. Réduire le nombre de grilles pour permettre une meilleure circulation.
Aliments qui inclinent d'un côté de la plaque ou qui renversent.	1. Four dénivelé. 2. Tôles gauchies.	1. Niveler les grilles du four latéralement et de l'avant vers l'arrière. Celles-ci doivent être parfaitement droites d'un côté à l'autre et 3 mm (1/8 po) plus basses à l'avant qu'à l'arrière. 2. Séparer les plaques à pâtisserie des plaques tout usage. Si une plaque a tendance à gauchir, ne plus l'utiliser.
Flétrissement excessif.	1. Manque d'eau dans le four. 2. Température de rôtissage trop élevée.	1. Placer un bac d'eau de 305 x 508 x 25 mm (12 x 20 x 1 po) dans le bas du four. 2. Réduire la température.
Après trois tentatives, le voyant Allumage demeure allumée pendant plus de 20 secondes.	Aucune alimentation en gaz.	• Éteindre le four pendant 5 minutes avant une autre tentative d'allumage. • S'assurer que les robinets de gaz sont ouverts.

SERVICE DE L'ENTRETIEN ET PIÈCES DE RECHANGE

Pour tout renseignement sur l'entretien ou les pièces de ce four, communiquer avec le service de l'entretien Vulcan-Hart le plus près. Pour une liste complète de nos succursales de service de l'entretien et de pièces autorisées, visiter notre site Web à l'adresse : www.vulcanhart.com.

Lors d'une demande de service, fournir les renseignements suivants : le numéro de modèle, le numéro de série, la date de fabrication, le type de gaz et d'alimentation électrique.

NETTOYAGE

AVERTISSEMENT : COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET APPOSER UNE ÉTIQUETTE AU DISJONCTEUR POUR INDIQUER QU'UN TECHNICIEN TRAVAILLE SUR LE CIRCUIT.

Laisser refroidir le four avant le nettoyage.

Snorkel

Le tube de circulation de chaleur (Snorkel) situé à l'arrière de la cavité du four ne doit jamais être bloqué. Il doit toujours demeurer propre pour un bon fonctionnement du four. Le nettoyer à l'aide d'un nettoyant à four standard au moins une fois par semaine Bien rincer le four pour qu'il ne reste aucune solution de nettoyage avant de s'en servir à nouveau. Il est aussi conseillé de faire fonctionner le four à 204 °C (400 °F) pendant 20 minutes avant de l'utiliser pour brûler toute solution de nettoyage qui n'aurait pas été soigneusement rincée sur le tube de circulation de chaleur.

Nettoyage quotidien

Nettoyer les panneaux en inox extérieurs au moyen d'un chiffon humide. Enlever les taches rebelles au moyen d'un détergent. (NE PAS UTILISER LE DÉTERGENT "DAWN".) Rincer soigneusement et essuyer au moyen d'un chiffon doux et propre.

Nettoyer l'intérieur du four en porcelaine quotidiennement avec de l'eau savonneuse. Rincer soigneusement et essuyer au moyen d'un chiffon doux et propre.

Les grilles nickelées et les supports à grilles sont lavables au lave-vaisselle et doivent être enlevées pour le nettoyage.

Dans le cas de taches rebelles de recuit ou de graisse qui résistent à l'eau et au savon, il peut s'avérer nécessaire d'utiliser une pâte de nettoyant abrasif (poudre à récurer). Appliquer cette pâte au moyen d'un tampon en acier inoxydable ou d'une éponge en prenant soin de toujours frotter dans le sens du "grain". Ce traitement est tout aussi efficace pour les taches de décoloration (zones légèrement noircies par l'oxygène). Toujours frotter dans le sens des lignes de revêtement. Rincer à l'eau claire et essuyer au moyen d'un chiffon doux.

Ne pas utiliser de poudre à récurer sur le hublot; elle pourrait égratigner et voiler la vitre.

Après la cuisson d'aliments à des basses températures, il peut se dégager des odeurs dans le four. Pour les enrayer, régler le thermostat à 260 °C (500 °F) et faire fonctionner le four de 30 à 45 minutes sans rien mettre dedans.

GUIDE POUR PRÉSERVER LES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

Les trois causes pouvant altérer la surface en acier inoxydable et causer la corrosion sont les suivantes : 1) l'abrasion; 2) les dépôts et l'eau; et 3) les chlorures.

Pour éviter l'abrasion, ne pas frotter avec des tampons en acier, des brosses métalliques ou des racloirs qui pourraient laisser des dépôts de fer sur l'acier inoxydable; il est préférable d'utiliser des tampons à récurer en plastique. Pour les taches rebelles, utiliser des produits tels que Cameo, Talc ou Zud First Impression. Toujours frotter parallèlement dans le sens du "grain".

L'eau dure peut laisser des dépôts qui peuvent accélérer le processus de la rouille sur l'acier inoxydable. Des adoucisseurs pour le traitement de l'eau ou certains filtres peuvent aider à éliminer ces dépôts minéraux. Nettoyer soigneusement les dépôts d'aliments en les lavant. Utiliser un détergent doux et des nettoyants ne contenant pas de chlorure. Rincer soigneusement et essuyer. Si vous devez utiliser des nettoyants contenant de la chlorure ou des désinfectants, **rincer plusieurs fois** pour éviter la corrosion de l'acier inoxydable. Si nécessaire, appliquer un poli recommandé pour l'acier inoxydable (tel que Benefit ou Super Sheen) pour une protection additionnelle et un lustre plus éclatant.

RÉCHAUFFAGE D'ALIMENTS PRÉPARÉS

PRODUIT	TEMPÉRATURE °C (°F)	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	NOMBRE DE GRILLES
Pommes de terre congelées	204 à 232 (400 à 450)	6 à 8 2 à 3	4
Repas rapides surgelés (TV Dinners)	177 à 204 (350 à 400)	10 à 12	2 à 5
Entrées surgelées	149 à 177 (300 à 350)	10 à 20	2 à 5
19 à 25 mm (3/4 à 1 po) d'épaisseur			
Repas congelés, 226 g (8 oz). Enveloppés dans l'aluminium	177 à 204 (350 à 400)	20 à 30	2 à 5
Bâtonnets et portions de poisson			
Panés et congelés, 28 g (1 oz)	177 à 204 (350 à 400)	6 à 10	2 à 4
71 à 85 g (2 1/2 à 3 oz)	177 à 191 (350 à 375)	8 à 15	2 à 4
Morceaux de poulet			
Cuits sur le gril ou au four			
0,9 à 1,1 kg (2 à 2 1/2 lb)	191-218 (375-425)	8 à 15	2 à 5
1,1 à 1,4 kg (2 1/2 à 3 lb)	177 à 204 (350 à 400)	15 à 25	2 à 4
Homards – 0,45 à 0,7 kg (1 à 1 1/2 lb)	204 à 232 (400 à 450)	8 à 14	2 à 4
Queues de homard – Surgelées			
0,2 à 0,3 kg (1/2 à 3/4 lb)	177 à 204 (350 à 400)	10 à 15	2 à 4
Fricadelles de boeuf			
8 par 0,45 kg (l lb) à point à bien cuit	204 à 232 (400 à 450)	5 à 6	2 à 6
6 par 0,45 kg (1 lb)	204 à 232 (400 à 450)	7 à 10	2 à 6
4 par 0,45 kg (1 lb)	191 à 232 (375 à 450)	8 à 12	2 à 6

CASSEROLES

Plats de service			
51 à 76 mm (2 à 3 po) de profondeur	162 à 191 (325 à 375)	15 à 25	
76 à 102 mm (3 à 4 po) de profondeur	162 à 191 (325 à 375)	20 à 35	2 à 4
Ramequins ou plats en aluminium	177 à 204 (350 à 400)	5 à 6	4 à 5
Jusqu'à 38 mm (1 1/2 po) de profondeur		10 à 15	2 à 4
Si surgelés			

ALIMENTS DIVERS

Pommes de terre au four			
120 par 22,7 kg (50 lb)	204 à 232 (400 à 450)	20 à 25	2 à 5
100 par 22,7 kg (50 lb)	204 à 232 (400 à 450)	25 à 40	2 à 5
80 par 22,7 kg (50 lb)	204 à 218 (400 à 425)	30 à 45	2 à 5
Pizzas – Surgelés ou pâte précuite	218 à 247 (425 à 475)	5 à 10	2 à 4
Sandwiches au fromage fondant	204 à 218 (400 à 425)	8 à 10	2 à 4

TEMPÉRATURES, TEMPS DE CUISSON ET NOMBRE DE GRILLES RECOMMANDÉS POUR LA CUISSON

PRODUIT	TEMPÉRATURE °C	(°F)	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	NOMBRE DE GRILLES
Gâteau				
Plaque à gâteau de 457 x 660 x 25 mm (18 x 26 x 1 po)				
Poids de 2 À 2,7 kg (4 1/2 à 6 lb) par plaque	163 à 182	(325 à 360)	20 à 23	5
Poids de 2,7 à 3,4 kg (6 à 7 1/2 lb) par plaque	168 à 177	(335 à 350)	22 à 25	4
Plaque à gâteaux				
457 x 660 x 51 mm (18 x 26 x 2 po)	149 à 163	(300 à 325)	25 à 35	4
Poids de 4,5 à 5,4 kg (10 à 12 lb) par plaque	149 à 163	(300 à 325)	25 à 35	3
Ou 2 plaques de 305 x 457 x 51 mm (12 x 18 x 2 po)				
Poids de 2,3 à 2,7 kg (5 à 6 lb) par plaque				
Gâteaux des anges ou de Savoie				
Plaques de 457 x 660 x 25 mm (18 x 26 x 1 po)				
Poids de 2,3 à 2,7 kg (5 à 6 lb) par plaque	149 à 163	(300 à 325)	15 à 20	4
Moules tubulaires ou à pain	157 à 171	(315 à 340)	20 à 30	3 à 4
Petits gâteaux	177 à 204	(350 à 400)	6 à 12	4
Tartes aux fruits congelés	177 à 191	(350 à 375)	30 à 45	3 à 4
Tartes à la crème ou à la citrouille	149 à 177	(300 à 350)	30 à 45	3 à 4
Tourtes aux fruits				
305 x 457 x 51 mm (12 x 18 x 2 po) ou	177 à 204	(350 à 400)	30 à 45	3 à 4
305 x 508 x 64 mm (12 x 20 x 2 1/2 po)				
Tartes meringuées	177 à 218	(350 à 425)	6 à 10	2 à 4
Chaussons aux fruits				
Plaque de 457 x 660 x 25 mm (18 x 26 x 1 po)	177 à 191	(350 à 375)	15 à 25	3 à 5
NOTA : Tartes et tourtes aux fruit : cuire les garnitures en conserve pour tartes à la crème et à la citrouille dans des plaques de 457 x 660 x 25 mm (18 x 26 x 1 po)				
Biscuits				
Roulés ou aplatis	177 à 204	(350 à 400)	6 à 12	3 à 5
Bonbons	177 à 204	(350 à 400)	6 à 15	3 à 5
Carrés au chocolat	177	(350)	12 à 20	4 à 5
Pain au levain (Bien fermenter la pâte pour de meilleurs résultats)				
Petits pains – 28 g (1 oz)	177 à 204	(350 à 400)	5 à 10	3 à 4
43 à 71 g (1 1/2 à 2 1/2 oz)	177 à 204	(350 à 400)	8 à 15	3 à 4
Miche de pain – 453.4 g (l lb)	163 à 191	(325 à 375)	20 à 40	3(30) plaques 2(20) plaques
Brioches et pâtisseries danoises	163 à 191	(325 à 375)	5 à 15	3 à 4
Biscuits – Roulés de 13 mm (1/2 po) d'épaisseur	177 à 204	(350 à 400)	5 à 15	3 à 4
Muffins	163 à 191	(325 à 375)	6 à 18	3 à 4
Plaque de 457 x 660 x 25 mm (18 x 26 x 1 po)	168 à 204	(335 à 400)	10 à 20	4
Poids de 2,3 à 3,2 kg (5 à 7 lb) par plaque				
457 x 660 x 51 mm (18 x 26 x 2 po)	168 à 204	(335 à 400)	15 à 25	4
3,6 à 9 kg (8 à 20 lb) par plaque				
Pain de maïs	168 à 196	(335 à 385)	10 à 20	3 à 4

TEMPÉRATURES ET TEMPS DE CUISSON RECOMMANDÉS POUR LE RÔTISSAGE

Selon le ministère de l'Agriculture des États-Unis et l'American Meat Institute, les températures de rôtissage doivent varier idéalement entre 107 et 163 °C (225 et 325 °F) pour le bœuf, l'agneau, la volaille et le jambon et à 163 °C (325 °F) pour le porc.

Placer un plat rempli d'eau (environ 305 x 508 x 25 mm [12 x 20 x 1 po]) dans le four. L'eau dégage de l'humidité et réduit le flétrissement. En ajouter pendant le rôtissage, au besoin.

Les plats à rôtir ne doivent pas excéder la profondeur requise pour contenir la graisse, soit de 51 à 64 mm (2 à 2 1/2 po) en général.

Le temps de cuisson et le flétrissement varient selon la température de rôtissage, la coupe et la catégorie de viande ainsi que le degré de cuisson. À une même température, les petits morceaux de viande cuisent en général plus rapidement que les gros morceaux.

TEMPÉRATURE DE RÔTISSAGE

PRODUIT	TEMPERATURE °C	(°F)	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF
Côtes de bœuf – Prêtes à aller au four	121	(250)	3 à 4 h (saignant) 4 à 4 h 30 (à point)
Côtes de bœuf désossées – 9,1 À 10 kg (20 à 22 lb)	135	(275)	4 h (à point)
Rôti de veau – 6,8 kg (15 lb)	149	(300)	3 h (à point à bien cuit)
Dindes – 6,8 à 9,1 kg (15 à 20 lb)	149	(300)	3 h
Pain de viande – 3,6 à 4,5 kg (8 à 10 lb)	177	(350)	45 à 60 min

CONSEILS D'UTILISATION

La cuisson à circulation d'air forcé est plus rapide que la cuisson dans un four traditionnel, par conséquent, la surcuisson est plus commune. Pour obtenir de bons résultats, ne pas cuire les produits plus rapidement qu'il ne le faut. Comme la circulation d'air forcé fournit de la chaleur à la surface du produit, si le produit est plus épais ou plus massif, il prendra plus de temps pour absorber assez de chaleur pour la cuisson.

Le four cuira des charges entières ou partielles à des températures standard. Comme tout autre four, vous voudrez peut-être utiliser une température jusqu'à – 4 °C (25 °F) plus élevée ou plus basse que la recette destinée à un produit en particulier que vous préférez.

Lorsque ceci sera établi, les temps de cuisson à air pulsé et les réglages de commandes devraient être noter sur votre recette.

GUIDE DE CUISSON SUGGÉRÉ

Les températures, le temps de cuisson, le nombre de grilles sont suggérés à titre d'exemple seulement. Les adapter aux recettes, aux ingrédients, à l'installation et aux goûts personnels.

Le four ne requiert pas de recettes spéciales. Vous pouvez obtenir d'excellent résultats pour toute bonne recette commerciale avec des temps de cuisson réduits.

PROCÉDURES SPÉCIALES POUR LA CUISSON

Pour la cuisson de pain au levain, la cuisson commence immédiatement dans le four à air pulsé. Habituellement, le pain au levain ne lève pas autant dans un four à air pulsé que dans un four traditionnel. Il faut donc laisser la pâte atteindre 2 1/2 à 3 fois sont volume pour de meilleurs résultats.

Pour la cuisson des tartes dans un four à air pulsé, les mettre par groupe de trois ou quatre dans des tôles de 457 x 660 mm (18 x 26 po) ou dans des moules à brioches. Ainsi, les fonds de tarte cuisent mieux, les tartes sont plus faciles à manipuler, les risques de débordement sur les tartes des grilles inférieures s‘en trouvent réduits et les produits conservent leur apparence savoureuse.

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Tous les fours sont pourvus d’un thermostat de sécurité qui capte la température du four pour empêcher qu’il ne surchauffe. Il fonctionne indépendamment et assure l’arrêt automatique du four si les commandes primaires venaient à faire défaut. Si cela se produisait, NE PAS tenter de court-circuiter le thermostat. Éteindre le four et communiquer avec le service de l’entretien Vulcan.

RÉGLAGE DU FOUR EN MODE RÔTISSAGE ET GARDE-AU-CHAUD

1. Pour sélectionner le mode Rôtissage et Garde-au-chaud, appuyer sur le bouton ROAST & HOLD.
2. Régler la première étape de température et de temps de cuisson apparaissant sous le titre : RÉGLAGE MANUEL DE LA TEMPÉRATURE ET DU TEMPS DE CUISSON. Pour commencer la cuisson, appuyer sur la touche START / STOP (marche/arrêt).
3. La commande de l'ordinateur règle à l'avance la température de rôtissage à 66 °C (150 °F).
4. La basse vitesse du ventilateur est utilisée pendant le cycle Roast & Hold (Rôtissage et Garde-au-chaud). Utiliser ce mode pour sélectionner la vitesse du ventilateur.

MODE ROAST & HOLD (Rôtissage et Garde-au-chaud (si équipé)

En mode Roast & Hold (Rôtissage et Garde-au-chaud), la cuisson s'effectue en deux parties. Au cours de la première partie, la température est régulée par la température de consigne et le temps réglé. Lorsque ce temps est écoulé, c'est-à-dire que l'affichage indique 00 :00, la deuxième partie du cycle de cuisson s'amorce. Au cours de cette partie, les brûleurs sont éteints et la température de l'enceinte diminue jusqu'à la température de Garde-au-chaud. Laisser les portes fermées pendant cette deuxième partie du cycle.

Lorsque la température de Garde-au-chaud est atteinte, le message HOLD (Garde-au-chaud) clignote (sur les fours munis de commandes programmables seulement). La température de Garde-au-chaud est maintenue jusqu'à ce que l'on éteigne le four.

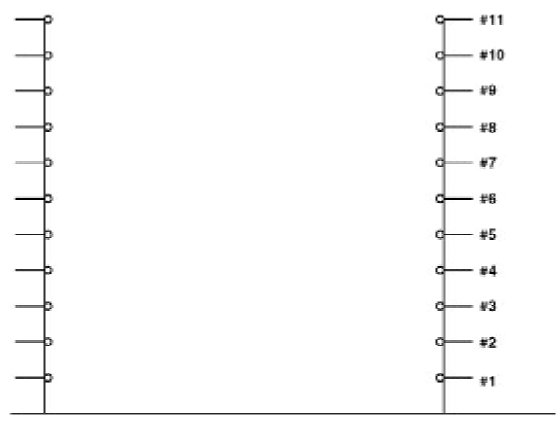
ARRANGEMENT DES GRILLES

Tous les modèles de fours sont pourvus de cinq grilles et leur capacité d'opération maximale est de six grilles par four. Les supports pour grilles à 11 positions fournissent une flexibilité maximale et un bon espace pour les grilles.

Il est recommandé de disposer les grilles de la façon suivante. Les chiffres de position sont en séquences numériques en commençant par le bas (Fig. 4).

Arrangement #1 – Cinq grilles en positions #2, #4, #6, #8 et #10 pour les biscuits ou la reconstitution de collations congelées à une capacité maximale. Nous recommandons aussi cette position pour la cuisson en général dans des tôles pour des produits ne dépassant pas 64 cm (2 1/2 po) de hauteur.

Arrangement # 2 – Quatre grilles en positions #1, #4, #7 et #10 pour la cuisson en général dans des tôles, moules à muffins ou à gâteaux et moules à pouding de 89 mm (3 1/2 po) de hauteur et les produits ne doivent pas dépasser 102 mm (4 po). On peut aussi y déposer des casseroles ou des assiettes de viande dans des bacs pour la restauration de la série #200 de 305 x 508 x 64 mm (12 x 20 x 2 1/2 po).



POSITION DES GRILLES

Fig. 4

Arrangement #3 – Trois grilles en positions #1, #5 et #9 pour la cuisson de pains ou gâteaux dans des moules rectangulaires ou en tube et aussi pour les tartes avec de la meringue. On peut aussi utiliser cet arrangement pour les casseroles, assiettes à viande ou plats à rôtir dans des bacs allant jusqu'à 140 mm (5 1/2 po) de profondeur pour des produits jusqu'à 152 mm (6 po) de hauteur.

Arrangement #4 – Deux grilles en positions #1 et #6 pour le rôtissage de dindes et autres rôtis allant jusqu'à 178 mm (7 po) de hauteur.

En positionnant la grille en position #1, il y a suffisamment d'espace pour un récipient contenant de l'eau (se référer au Guide de cuisson de ce manuel).

Lorsque les chargements mixtes ou les chargements partiels sont choses courantes, quelques utilisateurs développent d'autres façons de disposer les grilles pour satisfaire à leurs propres besoins.

Toujours régler la température avant de régler le temps

1. Ouvrir la porte; l’affichage indique *door (porte).*
2. Placer le produit désiré sur l’une des cinq grilles.
3. Fermer la porte. L’affichage retourne à la température réglée ou à GROWING BAR (barre croissante).
4. Pour sélectionner un temps de cuisson d’un article de menu, appuyer une fois sur la touche MENU pour primaire ou deux fois pour secondaire.
5. Appuyer sur la touche START / STOP (marche/arrêt). Le fait d’appuyer sur ce bouton après avoir fait une sélection de menus permettra de minuter toutes les grilles pour le temps de menu choisi.
6. La minuterie compte à rebours le temps de cuisson restant pour un article de menu.
7. Lorsque le compte à rebours du temps est à 00:00, l’avertisseur retentit et toutes les touches de grilles clignotent.
8. Pour éteindre l’avertisseur, appuyer sur la touche START / STOP (marche/arrêt).

Démarrage d’un cycle minuté en utilisant un menu individuel programmé pour le temps de cuisson pour chaque numéro de grille

1. Lorsque la température réglée est atteinte, ouvrir la porte; l’afficheur indique door (porte). Placer le ou les produits dans le four.
2. Fermer la porte. L’affichage retourne à la température réglée ou à GROWING BAR (barre croissante).
3. Sélectionner l’article de menu (une fois pour Primaire ou deux fois pour Secondaire) et le numéro de grille pour sélectionner le menu de temps de cuisson d’un numéro de grille. Pour utiliser simultanément les temps de cuisson, sélectionner un autre menu de numéros de grilles.
4. La minuterie sélectionne le numéro de grille dont le temps de cuisson est le plus court et le compte à rebours indique 00:00.
5. L’avertisseur retentit et le numéro de grille clignote. Pour éteindre l’avertisseur, appuyer sur le numéro de grille qui clignote.
6. Ouvrir la porte; l’afficheur indique door (porte). Enlever le produit cuit et fermer la porte.
7. Le prochain temps de cuisson le plus court s’affiche, le numéro de grille clignote et le compte à rebours indique 00:00.
8. L’avertisseur retentit. Appuyer sur le numéro de grille qui clignote. Ouvrir la porte, l’afficheur indique door (porte). Enlever le produit et fermer la porte.
9. Répéter les étapes 7 et 8 jusqu’à ce que tous les numéros de grilles aient été sélectionnés.

Affichage de la température réelle du four

1. Appuyer et maintenir la touche TEMPÉRATURE enfoncée pendant 3 secondes pour afficher la température réelle du four.

Fin d’un cycle de cuisson

À la fin d’un cycle de cuisson, l’avertisseur retentit. Pour l’éteindre et terminer un cycle de cuisson d’articles de menu, appuyer sur la touche START / STOP (marche-arrêt). Pour éteindre l’avertisseur et terminer un cycle de cuisson d’un numéro de grille, appuyer sur la touche du numéro de grille.

Pour annuler un cycle de cuisson qui aurait démarré par erreur, appuyer et maintenir enfoncée la touche de grille à annuler, tout en appuyant sur la touche START / STOP (marche-arrêt).

Porte et minuterie

L’ouverture de la porte pour ajouter un autre produit interrompt toutes les fonctions de minutage jusqu’à la fermeture de la porte et au redémarrage de la minuterie. Par exemple, si un temps de produit est réduit d’une minute et que la porte est ouverte pendant 30 secondes puis refermée, la minuterie indique encore 1 minute.

RÉGLAGE MANUEL DE LA TEMPÉRATURE ET DU TEMPS DE CUISSON

Pour régler la température

1. Appuyer sur la touche SET (réglage). Appuyer sur la touche TEMPÉRATURE; l'afficheur indique sTpT pour la température de consigne.
2. Se servir des touches avec flèches pour augmenter ou diminuer la valeur de la température affichée.
3. Appuyer sur la touche SET (réglage) de nouveau pour sauvegarder la température de consigne dans l'ordinateur.

Pour régler le temps de cuisson

1. Appuyer sur la touche SET (réglage). Appuyer sur la touche TIME (temps). L'afficheur indique tine pour le temps.
2. Se servir des touches avec flèches pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson affiché (H:Min).
3. Appuyer sur la touche SET (réglage) pour sauvegarder le temps réglé dans l'ordinateur.

Pour commencer la cuisson

1. Appuyer sur la touche START / STOP (marche-arrêt).
2. Le compte à rebours du temps de cuisson manuel indique 00:00. L'afficheur indique [H:Min] si plus d'une heure; [Min:Sec] si moins d'une heure.
3. L'avertisseur retentit. Pour l'éteindre, appuyer sur la touche START / STOP (marche-arrêt) de nouveau.
4. La commande retient les réglages manuels pour la température et le temps.

PROGRAMMATION DES TEMPS DE CUISSON POUR ARTICLES DE MENU ET NUMÉROS DE GRILLES

Les préréglages en usine et les temps de cuisson programmables sont indiqués ci-dessous :

SÉLECTION DE MENU	ARTICLES DE MENU	PRÉGLAGE EN USINE ARTICLES DE MENU TEMPS DE CUISSON	VALEURS PROGRAMMABLES					
			ARTICLES DE MENU TEMPS DE CUISSON	GRILLE 1 TEMPS DE CUISSON	GRILLE 2 TEMPS DE CUISSON	GRILLE 3 TEMPS DE CUISSON	GRILLE 4 TEMPS DE CUISSON	GRILLE 5 TEMPS DE CUISSON
1/2 Primaire	1	10 min.						
1/2 Secondaire	2	15 min						
3/4 Primaire	3	20 min						
3/4 Secondaire	4	25 min						
5/6 Primaire	5	30 min						
5/6 Secondaire	6	35 min						

Le voyant PRIMARY (primaire) pour le menu 1/2 sélectionne Articles de menu 1 (Temps de cuisson préréglé en usine = 10 minutes). Le voyant SECONDARY (secondaire) pour le menu 1/2 sélectionne Articles de menu 2 (Temps de cuisson préréglé en usine = 15 minutes). Même chose pour les touches de menu 3/4 ou 5/6. Le temps de cuisson pour tout article de menu peut être changé en utilisant la procédure ci-dessous. Les temps de cuisson des grilles (1 à 5) peuvent être programmés si on le désire, mais ne sont pas requis.

Changement du réglage du temps de cuisson pour tout article de menu (1 à 6)

1. Pour entrer en mode Programmation, appuyer et maintenir les touches avec flèches jusqu'à ce que l'afficheur indique PrOG .
2. Sélectionner l'article de menu à programmer (1 à 6). L'afficheur indique Tine pour le temps. Se servir des touches avec flèches pour augmenter ou diminuer le TEMPS DE CUISSON de l'article de menu. Répéter cette étape pour tous les autres articles de menu.
3. Appuyer sur la touche START / STOP (marche-arrêt); l'afficheur indique LOC. Appuyer sur la touche START / STOP (marche – arrêt) une seconde fois pour sauvegarder le TEMPS DE CUISSON de l'article de menu.
4. Appuyer une fois sur la touche START / STOP (marche-arrêt) pour commencer la cuisson (avec le temps de cuisson de l'article de menu). Pour quitter, appuyer sur la touche START / STOP (marche-arrêt) une seconde fois.

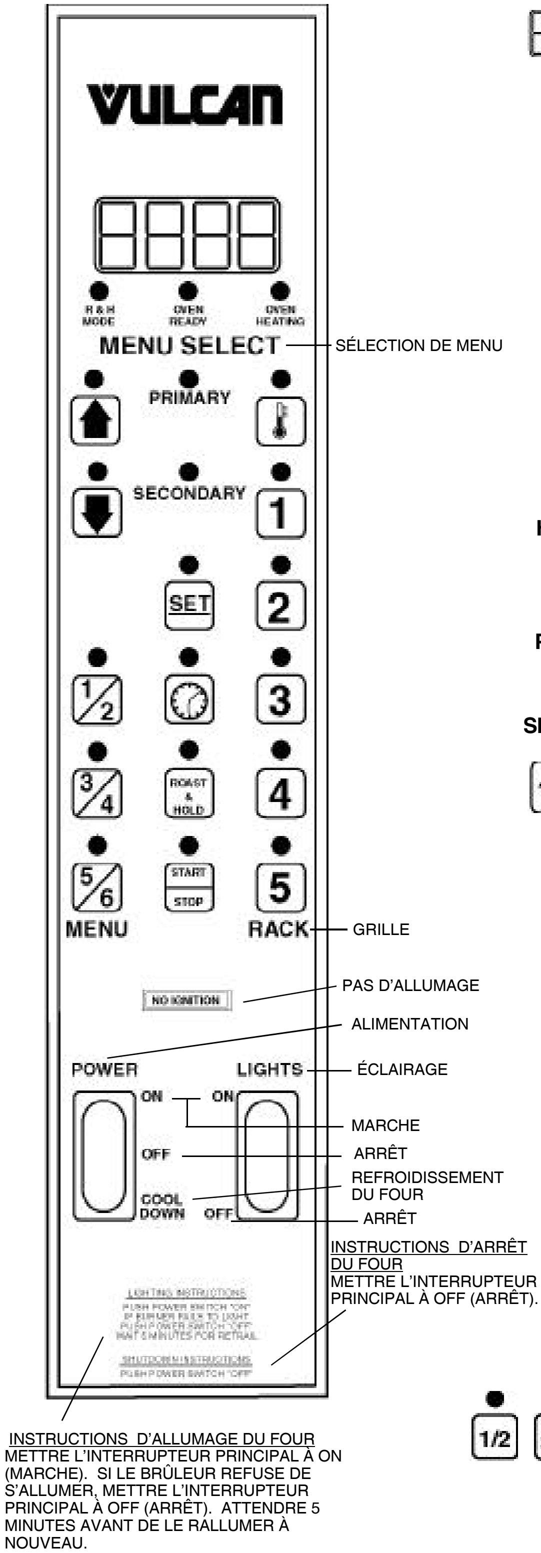
Programmation du temps de cuisson d'un numéro de grille individuel pour un article de menu

1. Pour entrer en mode Programmation, appuyer et maintenir les touches avec flèches jusqu'à ce que l'afficheur indique PrOG.
2. Sélectionner l'article de menu à programmer (1 à 6); l'afficheur indique Tine pour le temps.
3. Puis sélectionner le numéro de grille (1 à 5). [*t 1*] indique la grille #1; [*t 2*] la grille #2, etc. Se servir des touches avec flèches pour augmenter ou diminuer le TEMPS DE CUISSON pour tout numéro de grille.

NOTA : Tous les temps de cuisson pour grille peuvent être programmés à l'avance avant d'appuyer sur le bouton START / STOP (marche/arrêt) pour verrouiller.

4. Appuyer sur la touche START / STOP (marche-arrêt); l'afficheur indique LOC. Appuyer sur la touche START / STOP (marche-arrêt) une seconde fois pour sauvegarder le menu TEMPS DE CUISSON pour un numéro de grille.
5. Pour quitter le mode Programmation, appuyer deux fois sur la touche START / STOP (marche-arrêt).

COMMANDES PROGRAMMABLES – MODÈLES VC4GC ET VC6GC



Affiche toujours [H:Min] lorsqu'on règle le temps.
Affiche [H:Min] si le compte à rebours du temps est plu d'une heure.
Affiche [Min:Sec] si le compte à rebours du temps est moins d'une heure.
Affiche la température en °C (°F).

R & H MODE

MODE RÔTISSAGE ET GARDE-AU-CHAUD. Indique que le four est en mode Rôtissage et Garde-au-chaud.

OVEN READY

VOYANT PRÊT. Indique que le four est préchauffé et prêt pour la cuisson.

OVEN HEATING

VOYANT CHAUFFAGE. Indique que le four préchauffe ou que les brûleurs sont en cycle de fonctionnement pour maintenir le réglage de la température.

PRIMARY

PRIMAIRE. Indique les articles de menu 1, 3 ou 5.

SECONDARY

SECONDAIRE. Indique les articles de menu 2, 4 ou 6.

Flèche en haut pour augmenter ou en bas pour diminuer un temps ou une valeur de température affichés (si les touches de flèches sont allumées).

TEMPÉRATURE : Utiliser avec SET (réglage) pour régler la température du four.

RÉGLAGE : Utiliser avec le temps ou la température.

TEMPS : Utiliser avec RÉGLAGE pour régler l'heure manuellement.

RÔTISSAGE ET GARDE-AU-CHAUD. Choisit le mode Rôtissage et Garde-au chaud. Sélectionne aussi la basse vitesse du ventilateur.

MARCHE / ARRÊT. Appuyer une fois pour mettre en marche et une seconde fois pour arrêter.

Choisir le temps de cuisson du menu. Appuyer une fois pour articles de menu primaire (1, 3 ou 5). Appuyer une seconde fois pour les articles de menu secondaire (2, 4 ou 6).

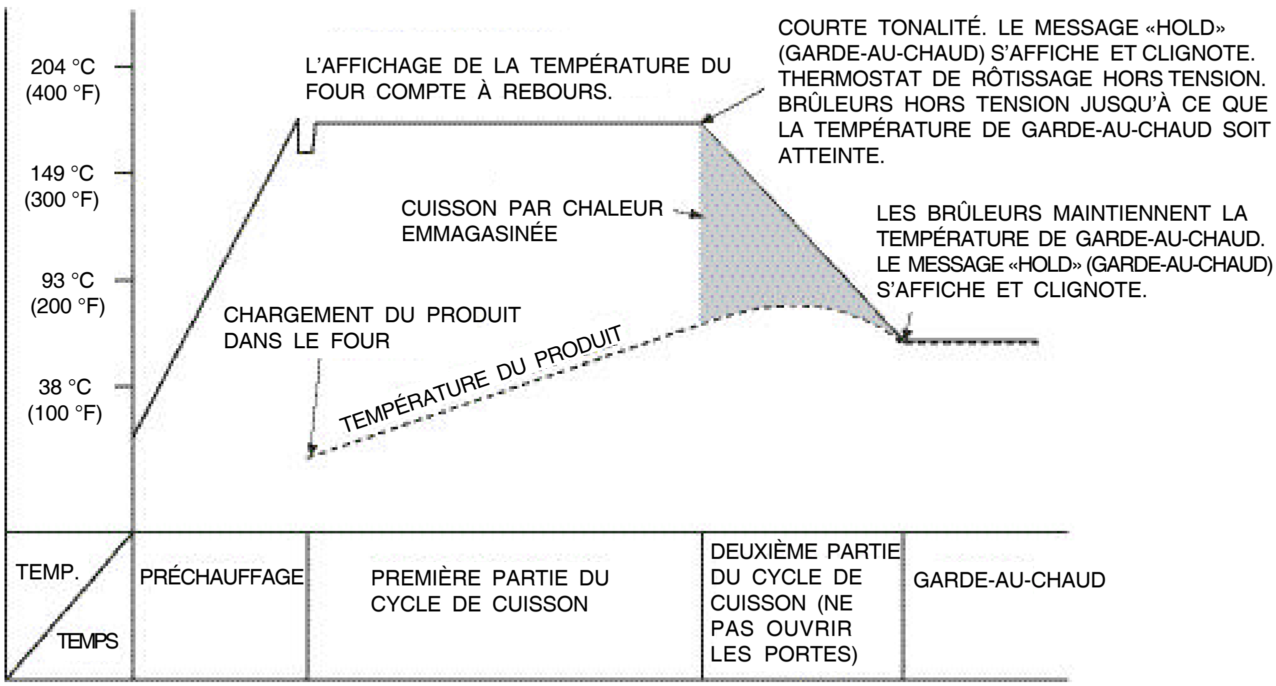
Les touches de grille sélectionnent un menu individuel et le temps de cuisson pour un numéro de grille - une fois qu'il est programmé.

MODE ROAST & HOLD (Rôtissage et Garde-au-chaud) (si équipé)

En mode Roast & Hold (Rôtissage et Garde-au-chaud), la cuisson s'effectue en deux parties. Au cours de la première, le thermostat de rôtissage et la minuterie R & H régulent la température du four. Lorsque le temps est écoulé, c'est-à-dire que l'affichage indique 00:00, la deuxième partie du cycle de cuisson s'amorce. Au cours de cette portion, les brûleurs sont éteints et la température de l'enceinte diminue jusqu'à la température de Garde-au-chaud. Laisser les portes fermées pendant cette deuxième partie du cycle.

Lorsque la température de Garde-au-chaud est atteinte, le message HOLD (Garde-au-chaud) clignote. Cette température est maintenue jusqu'à l'arrêt du four.

DIAGRAMME DE RÔTISSAGE ET GARDE-AU-CHAUD – Temps vs température



PL-56291

USTENSILES APPROPRIÉS

L'utilisation d'ustensiles appropriés permet d'obtenir de meilleurs résultats. Les aliments chauffent plus rapidement dans des bacs légers ou moyennement légers. Faire rôtir les viandes dans des bacs juste assez profonds pour en retenir le jus, mais laissant toutefois circuler l'air.

CONSEILS D'UTILISATION

À la première utilisation du four à air pulsé pour la cuisson d'un nouveau produit, vérifier régulièrement le produit en cours de cuisson avant que le temps ne soit écoulé pour vous assurer que la cuisson est à point.

Noter les températures et temps de cuisson expérimentés avec différents produits. Les fours à air pulsé ont la capacité de produire des résultats uniformes d'une fois à l'autre.

Les fours à air pulsé cuisent les aliments un peu plus rapidement que les fours à sole traditionnels; de plus, les températures et les temps de cuisson sont inférieurs. Puisque les recettes varient d'une personne à l'autre et selon les goûts, les températures et temps de cuisson compris dans le présent manuel sont donnés à titre de SUGGESTIONS SEULEMENT. Expérimenter avec les aliments pour déterminer les temps et températures qui donnent les meilleurs résultats.

Cuisson

1. Ouvrir les portes et déposer le produit dans le four. Placer les bacs au centre des grilles. Fermer les portes.
2. Régler la minuterie. Lorsque le temps est écoulé, régler la minuterie à OFF (arrêt) pour éteindre l'avertisseur.
3. Lorsque le produit est cuit, ouvrir les portes et le sortir du four avec précaution. Essuyer tout débordement.

Roast & Hold (Rôtissage et Garde au chaud) (si équipé)

1. Mettre le four à ON (marche).
2. Régler le thermostat à la température désirée.
3. Mettre l'interrupteur Function (fonction) à R & H.
4. Régler la fonction R & H Timer (minuterie R & H) au temps de rôtissage désiré.
   - Le four rôtira le produit pour le temps et la température choisis. Le contrôleur du four passera automatiquement du thermostat de rôtissage au thermostat de garde-au-chaud à la fin du temps de rôtissage préréglé. En mode de garde-au-chaud, le four maintiendra une température de 71 °C (160 °F) jusqu'à ce que le four soit éteint. Le ventilateur du four fonctionne lorsque le brûleur est en marche et que l'appareil fonctionne avec la minuterie R & H.
5. Pour arrêter le cycle Cook & Hold (cuisson et garde-au-chaud), mettre l'interrupteur Function (fonction) à la position NORMAL (normale). La température du four retournera au réglage du thermostat.

À la fin de la journée

1. Mettre le thermostat à OFF (arrêt).
2. Mettre l'interrupteur principal à OVEN COOL (refroidissement du four). Laisser la porte entrouverte pendant que le ventilateur fonctionne pour accélérer le refroidissement.
3. Lorsque le four est suffisamment froid, mettre l'interrupteur principal à STOP (arrêt).
4. Mettre le robinet de gaz (situé derrière le panneau) à OFF (arrêt) et nettoyer le four.

Arrêt prolongé

Reprendre les étapes 1 à 3 à la fin de la journée. Débrancher le four et fermer le robinet de gaz manuel.

CONSERVATION DE L'ÉNERGIE - TOUS LES MODÈLES

- Éteindre l'appareil lorsqu'il ne sert pas.
- Adapter les menus et horaires de cuisson pour l'utilisation optimale de l'appareil.
- Réduire le réglage du thermostat pendant les périodes tranquilles puisque les appareils au gaz chauffent rapidement.
- Préchauffer l'appareil à la température de cuisson requise seulement et non à une température plus élevée.
- Ne pas ouvrir les portes du four sauf si cela s'avère absolument nécessaire.
- Garder les portes et les surfaces environnantes propres et exemptes de toute particule de nourriture.

AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser le four pour la première fois, le faire chauffer jusqu'à ce que toutes les odeurs de matériaux neufs se soient dissipées.

1. Au moyen d'un chiffon propre et humide, nettoyer les parois de l'enceinte de cuisson y compris les grilles.
2. Fermer les portes du four.
3. Mettre l'interrupteur principal à ON (marche).
4. Régler le thermostat à 149 °C (300 °F) et faire fonctionner le four pendant deux heures ou jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'odeur avant de mettre l'interrupteur principal à OFF (arrêt).

ALLUMAGE DES FOURS VC4GD ET VC6GD

1. Ouvrir le robinet de gaz.
2. Pousser l'interrupteur principal à ON (marche).
3. Si le brûleur refuse de s'allumer, mettre l'interrupteur principal à OFF (arrêt). Attendre 5 minutes et reprendre les étapes de 1 à 3.

Si le four ne s'allume pas après trois tentatives, fermer le robinet de gaz principal et appeler un technicien qualifié.

INSTRUCTIONS D'ARRÊT DU FOUR

1. Mettre l'interrupteur principal à OFF (arrêt).

ARRÊT PROLONGÉ

1. Mettre l'interrupteur principal à OFF (arrêt).
2. Mettre l'alimentation au gaz et électrique à OFF (arrêt).

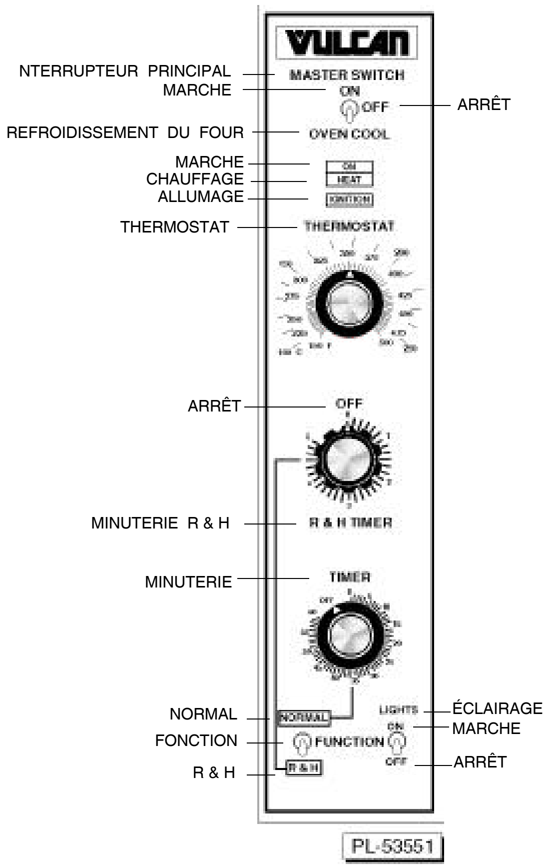
UTILISATION DES FOURS VC4GD et VC6GD

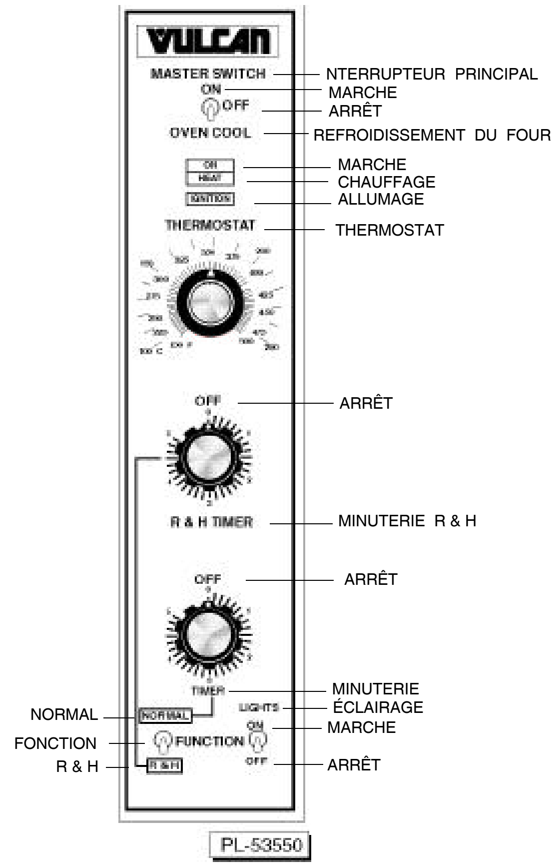
Préchauffage

1. Choisir la bonne disposition des grilles pour le produit à cuire. Se référer à la section ARRANGEMENT DES GRILLES en page 15.
2. S'assurer que les portes sont fermées.
3. Mettre l'interrupteur principal à ON (marche). Le voyant ambre ON (marche) s'allume, indiquant que le four est sous tension.
4. Régler l'interrupteur à deux vitesses FAN (ventilateur) de la façon désirée (sans les fonctions Roast & Hold (rôtissage et garde-au-chaud).
5. Régler le thermostat à la température désirée. Le voyant HEAT (chauffage) s'allume et demeure allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température réglée (de 10 à 15 minutes approximativement pour des réglages de 149 à 204 °C (300 à 400 °F). Se reporter au GUIDE DE CUISSON SUGGÉRÉ pour les temps et températures de cuisson de divers aliments ou plats.

   Si le brûleur refuse de s'allumer, le voyant IGNITION (allumage) s'allume et demeure allumé.
6. Préparer les aliments et les déposer dans des bacs appropriés. Le voyant blanc HEAT (chauffage) s'éteint lorsque le four a atteint la température de préchauffage désirée.

COMMANDES (Modèles VC4GD et VC6GD avec fonction Rôtissage et Garde au Chaud





Interrupteur principal ON (marche) – pour la mise sous tension des circuits de commande du four.

OFF (arrêt) – pour la mise hors tension des circuits de commande de four.

OVEN COOL (refroidissement du four) – Permet le fonctionnement du ventilateur lorsque les portes sont entrouvertes en vue d'accélérer le refroidissement du four.

Voyant Marche (ambre) S'allume lorsque l'interrupteur principal est à la position ON (marche).

Voyant Chauffage (blanc) S'allume et s'éteint selon que le brûleur s'allume ou s'éteint.

Voyant Allumage (rouge) S'allume si le brûleur refuse de s'allumer. À l'allumage du four, le témoin ALLUMAGE clignote.

Thermostat Commande la température du four lorsque l'interrupteur Fonction est à Normal ou pour la première étape de rôtissage et guarde-au-chaud .

Minuterie R & H Règle la première étape du temps de cuisson du cycle Roast & Hold (rôtissage et garde-au-chaud).

Minuterie (1 h ou 5 h) Permet le réglage du temps de cuisson. Un avertisseur sonore retentit lorsque le temps est écoulé, mais le four ne s'éteint pas. Régler la minuterie à OFF (arrêt) pour éteindre l'avertisseur et lorsque le four ne sert pas.

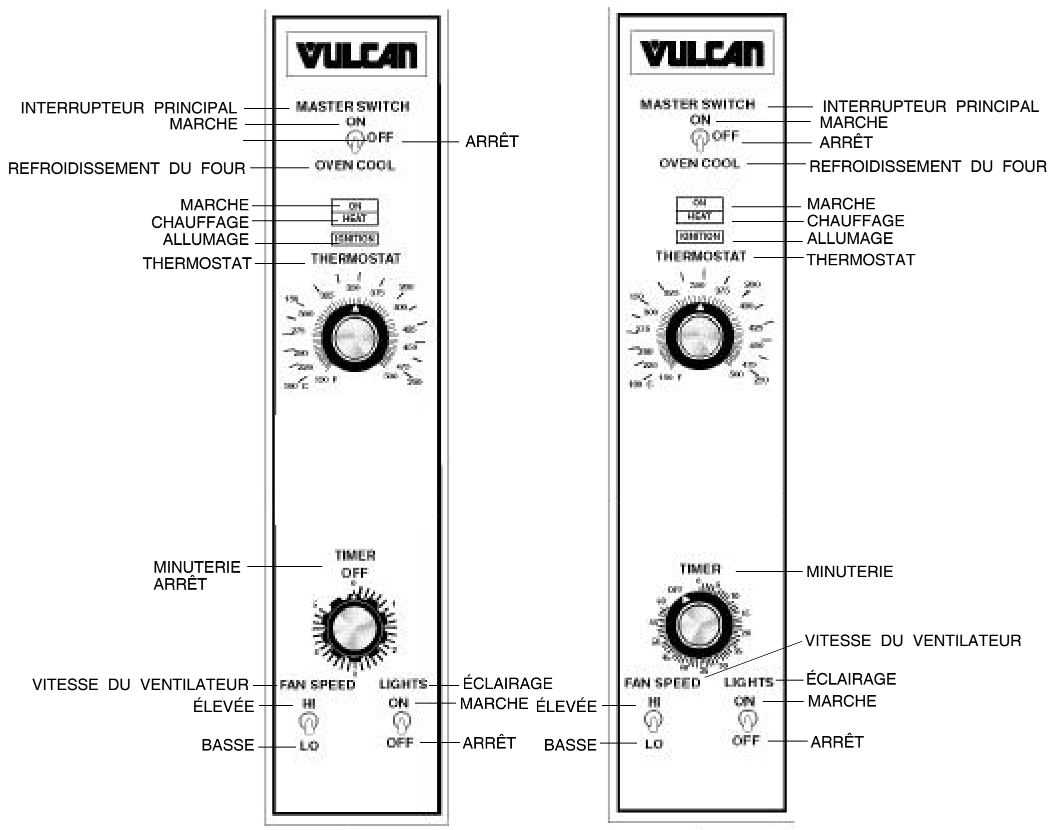
Sélecteur de fonctions Permet de choisir le cycle Normal ou Roast & Hold (R & H) (normal ou garde-au-chaud).
Normal : Utilise la minuterie régulière et la vitesse élevée du ventilateur.
R & H : Utilise la minuterie R & H pour la première étape de rôtissage lors du réglage du thermostat et choisit une température de maintien de 71 °C (160 °F) pendant la deuxième étape du rôtissage. Utilise la basse vitesse du ventilateur lorsque les brûleurs sont allumés.

Interrupteur d'éclairage Commande l'éclairage du four à ON (marche) ou OFF (arrêt).

FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT : LE FOUR ET SES COMPOSANTS SONT CHAUDS. EXERCER UNE EXTRÊME PRUDENCE LORS DE SON UTILISATION, NETTOYAGE OU ENTRETIEN.

COMMANDES (modèles VC4GD et VC6GD sans la fonction Rôtissage et Garde-au-chaud



PL-53547 PL-53562

Interrupteur principal ON (marche) – pour la mise sous tension des circuits de commande du four.

OFF (arrêt) – pour la mise hors tension des circuits de commande de four.

OVEN COOL (refroidissement du four) – Permet le fonctionnement du ventilateur lorsque les portes sont entrouvertes en vue d'accélérer le refroidissement du four.

Voyant Marche (ambre) S'allume lorsque l'interrupteur principal est à la position ON (marche).

Voyant Chauffage (blanc) S'allume et s'éteint selon que le brûleur s'allume ou s'éteint.

Voyant Allumage (rouge) S'allume si le brûleur refuse de s'allumer. À l'allumage du four, le témoin ALLUMAGE clignote.

Thermostat Commande la température du four pendant la cuisson.

Minuterie (1 h ou 5 h) Permet le réglage du temps de cuisson. Un avertisseur sonore retentit lorsque le temps est écoulé, mais le four ne s'éteint pas. Régler la minuterie à OFF (arrêt) pour éteindre l'avertisseur et lorsque le four ne sert pas.

Interrupteur de Vitesse du ventilateur Permet de choisir la vitesse HI (élevée) et LO (basse).

Interrupteur d'éclairage Commande l'éclairage du four à ON (marche) ou OFF (arrêt).

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

Modèles	V/Hz/ph	Intensité minimale du circuit Intensité maximale du dispositif de sûreté (A)
VC4GD VC6GD VC4GC VC6GC	120/60/1 208/60/1 240/60/1 240/50/1 220/380 (3 fils)/50/3 220/380 (4 fils)/50/3 240/415 (4 fils)/50/3	15 15 15 15 15 15 15

Données conformes au National Electrical Code (norme NFPA-70), dernière édition.

RÉGLAGE DES BRÛLEURS D'AIR

Même si le brûleur principal a été réglé avant d'expédier l'appareil, il doit être vérifié au moment de l'installation. Un trop grand approvisionnement d'air fera détacher la flamme du brûleur s'il est froid ou risque de provoquer un retour de flamme pendant un cycle normal, particulièrement lors de l'utilisation du gaz propane.

Si le débit d'air est insuffisant, les flammes brûlent avec une pointe jaune, ce qui résulte en une accumulation de carbone dans la chambre de la flamme et des tubes d'échangeur de chaleur.

Communiquer avec le service de l'entretien Vulcan-Hart si nécessaire.

CONDUIT D'ÉVACUATION

NE PAS obstruer le débit des gaz brûlés dans le conduit d'évacuation à l'arrière de l'appareil. Il est recommandé de faire l'évacuation des gaz brûlés à l'extérieur de l'immeuble à l'aide d'un système de ventilation installé par un personnel qualifié.

Un coupe-tirage antirefoulement que vous pourrez vous procurer en option auprès du fabricant peut être utilisé dans le four. La ventilation doit se faire à l'extérieur de l'immeuble, sinon l'installation d'un tel dispositif annulera les certifications de garantie de l'appareil. Vous pourrez ensuite le raccorder à un conduit d'évacuation de type "B".

Maintenir un dégagement minimal de 457 mm (18 po) entre le conduit d'évacuation de l'appareil et les filtres de la hotte.

Pour toute information sur la construction et l'installation des hottes de ventilation selon la norme NFPA n° 96 (dernière édition), vous pouvez obtenir un exemplaire sur l'installation d'équipement pour la dispersion des vapeurs chargées de graisse et de la fumée provenant des appareils de cuisson commerciaux en communiquant avec la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT : LE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE ET LA MISE À LA TERRE DOIVENT ÊTRE CONFORMES AUX NORMES CONCERNÉES DU CODE CANADIEN DE L'ÉLECTRICITÉ OU DE TOUT AUTRE CODE D'ÉLECTRICITÉ EN VIGUEUR.

AVERTISSEMENT : COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL ET SUIVRE LES PROCÉDURES DE VERROUILLAGE ET D'ÉTIQUETAGE.

AVERTISSEMENT : LES APPAREILS MUNIS D'UN CORDON D'ALIMENTATION FLEXIBLE SONT POURVUS D'UNE FICHE DE MISE À LA TERRE À TROIS BROCHES. LA PRISE DANS LAQUELLE ELLE EST BRANCHÉE DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MISE À LA TERRE. SI ELLE NE L'EST PAS, COMMUNIQUER AVEC UN ÉLECTRICIEN. NE PAS ENLEVER LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE LA FICHE.

Les fours à air pulsé de la série VC sont pourvus d'un cordon d'alimentation et d'une fiche de 120/60/1 standard.

Le schéma de câblage est apposé à l'intérieur du coffrage du système de commande.

NIVELAGE

S’assurer que les grilles sont de niveau une fois l’appareil installé. Dans le cas d’un four sur pattes, régler les pieds pour niveler l’appareil d’avant vers l’arrière et latéralement. Dans le cas d’un four sur roulettes, desserrer les vis de pression et régler les roulettes pour niveler l’appareil d’avant vers l’arrière et latéralement. Resserrer les vis de pression après le nivelage.

BRANCHEMENT DU GAZ

DONNÉES DE GAZ

MODÈLES	DÉBIT (BTU/h)		PRESSION D’ALIMENTATION	
	Naturel	Propane	Naturel	Propane
VC4GD VC6GD VC4GC VC6GC	44 000	44 000	0,9 kPa 3,5 po de colonne d’eau	2,5 kPa 10 po de colonne d’eau

Les raccords d’alimentation de la conduite de gaz et la pâte à joints de tuyaux doivent résister à l’action des gaz propane et naturel.

L’alimentation en gaz se trouve à l’arrière du four. Conformément aux exigences des codes, installer un robinet d’arrêt dans la conduite de gaz en amont du four.

Raccorder la conduite de gaz à l’appareil après son nivelage. La canalisation de gaz doit être composée d’un tuyau de fonte d’au moins 19 mm (3/4 po). S’assurer que les tuyaux sont propres et qu’ils ne comportent aucun corps étranger ni trace de saleté ou de pâte à joints.

Les fours sont pourvus de brûleurs à injecteur fixe conçus en fonction de l’élévation requise de la flamme pour le bon fonctionnement de l’appareil.

Le four est pourvu d’un régulateur intégré à la vanne électromagnétique de gaz et ne requiert l’ajout d’aucun régulateur externe.

ATTENTION : Le régulateur de pression fourni avec cet appareil doit être utilisé. Ce régulateur est réglé pour une pression de sortie de 0,9 kPa (3,5 po de colonne d’eau) pour le gaz naturel et de 2,5 kPa (10 po de colonne d’eau) pour le gaz propane.

AVERTISSEMENT : AVANT DE PROCÉDER À L’ALLUMAGE, FAIRE CIRCULER DE L’EAU SAVONNEUSE DANS TOUS LES JOINTS DE LA CONDUITE DE GAZ POUR S’ASSURER QU’ILS NE PRÉSENTENT AUCUNE FUITE. NE PAS SE SERVIR D’UNE FLAMME NUE.

A. VÉRIFIER TOUS LES JOINTS CONDUISANT À LA SOUPAPE À GAZ (VANNE ÉLECTROMAGNÉTIQUE) AVANT DE PROCÉDER À L’ALLUMAGE DE L’APPAREIL.

B. VÉRIFIER TOUS LES JOINTS À PARTIR DE LA SOUPAPE À GAZ APRÈS L’ALLUMAGE.

Après avoir enrayé toute possibilité de fuite, purger la conduite de gaz pour évacuer tout l’air qu’elle contient.

ESSAIS DE LA CANALISATION DE GAZ

Si la pression de la canalisation de gaz est supérieure à 3,45 kPa (1/2 psig) lors d’essais de pression, débrancher le four et son robinet d’arrêt de la conduite de gaz.

Lorsque la pression d’essai est égale ou inférieure à 3,45 kPa (1/2 psig), isoler l’appareil de la canalisation de gaz en fermant son robinet manuel individuel.

Assemblage des pattes

Fixer les pattes en dessous du four. Incliner le four doucement sur le côté en prenant soin de ne pas l'égratigner ou l'endommager.

Fixer les quatre pattes en dessous du four au moyen des 24 boulons et rondelles-freins (6 par patte). Relever le four avec soin.

ASSEMBLAGE DU FOUR SUR UN SUPPORT

Fixer les quatre pattes en dessous du four au moyen des 24 boulons et rondelles-freins (6 par patte). Relever le four avec soin.

Installer la tablette inférieure aux pattes au moyen des 8 boulons et rondelles-freins (2 par patte).

Installer les guides de grilles dans la tablette aux emplacements désirés (pour bac ou grille plate), puis installer les supports de grille à l'extrémité supérieure des guides de grille. Fixer les supports de grille aux pattes en enlevant un boulon du milieu et rattacher l'arrière aux trous à chaque extrémité dans le support de la grille (Fig. 2).

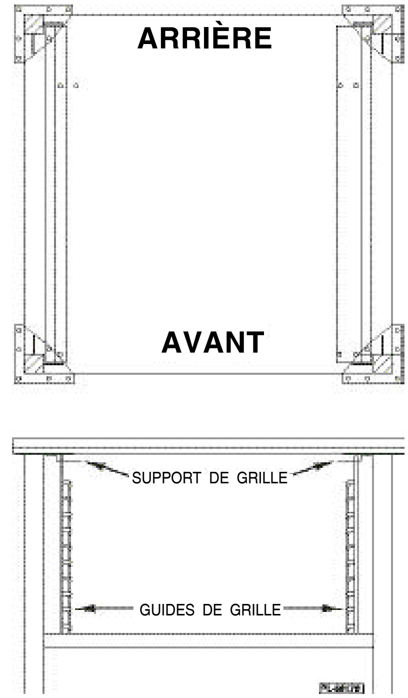


Fig. 2

SUPERPOSITION DE FOURS

Déballer les fours et le nécessaire de superposition. Incliner un des fours vers l'arrière pour accéder au dessous en prenant soin de ne pas l'égratigner ou l'endommager. Puisque le raccord de la conduite d'alimentation en gaz fait saillie au dos du four, appuyer celui-ci sur des entretoises appropriées (51 x 102 mm [2 x 4 po] par exemple) pour ne pas endommager le raccord. Fixer les quatre pattes en dessous du four au moyen des 24 boulons et rondelles-freins (6 par patte).

Placer le four inférieur (sur pattes) sur le plancher et enlever les deux débouchures de 11 mm (7/16 po) de chaque côté du couvercle supérieur. Enlever le protecteur d'évent et le jeter.

Placer le four sur pattes à l'emplacement prévu et y déposer le four supérieur en prenant soin de l'aligner avec les goujons de positionnement.

Installer le conduit d'évacuation de superposition (Fig. 3) au moyen des quatre vis fournies.

Raccorder la tuyauterie entre le dessus et le bas du four. Les raccords d'alimentation de la conduite de gaz et la pâte à joints de tuyaux doivent résister à l'action des gaz naturel ou propane.

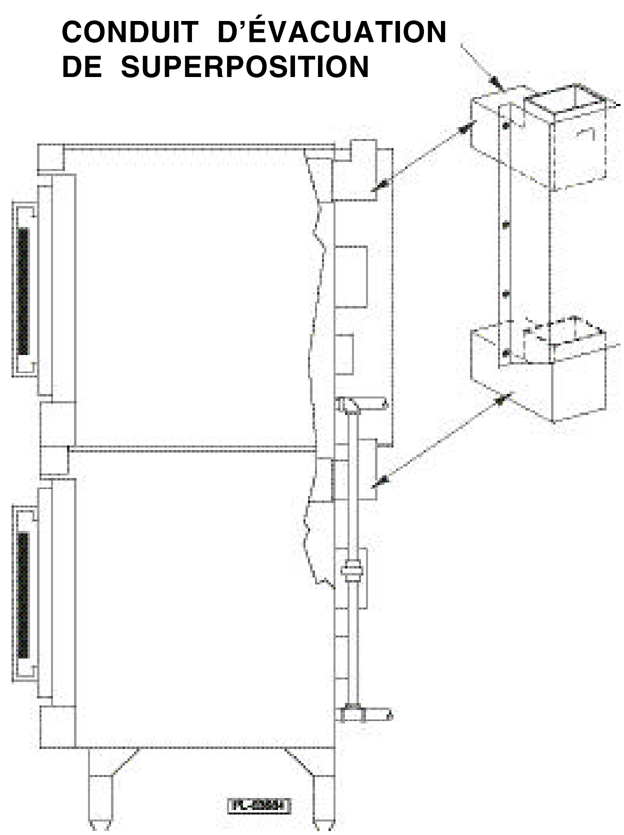


Fig. 3

Au Canada :

1. Codes locaux.
2. Norme CSA B149.1 du Code d'installation des appareils fonctionnant au gaz naturel et propane.
3. Norme C22.1 du Code canadien de l'électricité (dernière édition).

On peut se procurer un exemplaire des normes ci-dessus auprès de l'Association canadienne de normalisation, 5060 Spectrum Way, Bureau 100, Mississauga, Ontario, Canada L4W 5N6.

INSTALLATION DU FOUR DE BASE

Installer le four de base sur des pattes ou un support modulaire. Il n'est pas recommandé de l'installer sur une base en béton ou un support qui restreint la circulation de l'air en dessous du four, faute de quoi la garantie sera annulée.

Installation du four sur roulettes

Si la plaque à frire doit être installée sur des roulettes, se munir d'un connecteur flexible (non fourni par Vulcan) conforme aux normes ANSI-Z21.69 • CSA 6.16 sur les connecteurs des appareils au gaz mobiles, et d'un raccord à débrayage rapide conforme aux normes ANSI-Z21.41 • CSA 6.9 sur les dispositifs à débrayage rapide d'appareils au gaz. En plus, prendre les moyens nécessaires pour limiter le mouvement de l'appareil sans devoir compter sur le connecteur ou le raccord à débrayage rapide, ni même sur la tuyauterie pour le garder immobile. Fixer le dispositif de retenue à l'arrière du four (Fig. 1).

Enlever les deux vis à l'arrière du four et installer l'attache boulonnée expédiée avec les roulettes en utilisant ces vis (Fig. 1). Fixer cette attache au dispositif de retenue de la conduite d'alimentation en gaz à l'arrière du four (Fig. 1).

Si le débranchement du dispositif de retenue est nécessaire, éteindre l'alimentation en gaz avant le débranchement. Rebrancher le dispositif de retenue avant d'ouvrir l'alimentation en gaz et de remettre le four à la position d'installation.

Des instructions pour l'installation de roulettes sont incluses avec les roulettes séparément.

Nota : Si le four est installé sur des roulettes et doit être déplacé pour une raison ou une autre, il est conseillé de le niveler à nouveau d'avant en arrière et d'un côté à l'autre.

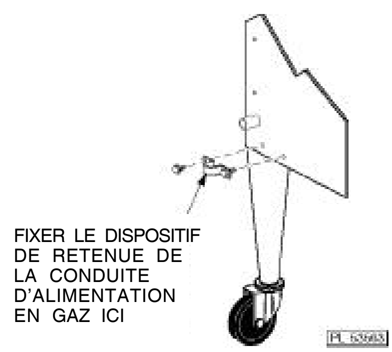


Fig. 1

INSTALLATION

Avant de procéder à l'installation, s'assurer que l'alimentation électrique de l'immeuble et le type de gaz (naturel ou propane) correspondent aux spécifications de la plaque signalétique de l'appareil située derrière le panneau de garnissage supérieur en avant de l'appareil. Si elles ne correspondent pas, ne pas installer l'appareil. Communiquer avec votre représentant ou la Compagnie Vulcan immédiatement.

DÉBALLAGE

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été inspecté soigneusement. Le transporteur est entièrement responsable de la livraison de l'appareil. Immédiatement après l'avoir déballé, vérifier s'il n'a pas été endommagé lors du transport. En cas de dommages, conserver le matériel d'emballage et aviser le transporteur dans les 15 jours suivant la date de réception.

Déballer l'appareil avec soin et l'installer dans un endroit suffisamment espacé pour permettre son fonctionnement approprié.

Ne pas soulever le four par les portes ou les poignées.

EMPLACEMENT

Aucune substance combustible ne doit se trouver à proximité de l'appareil.

Laisser un dégagement d'au moins 25 mm (1 po) du côté gauche de l'appareil, de 102 mm (4 po) du côté droit et de 152 mm (6 po) à l'arrière. Laisser un dégagement minimal de toute construction non combustible de 0 mm du côté gauche, de 102 mm (4 po) du côté droit et de 152 mm (6 po) à l'arrière. Le four peut être installé sur un plancher combustible.

Installer le four dans un endroit suffisamment espacé pour en faciliter l'utilisation et l'entretien. Pour les fours à commande à semi-conducteurs et numériques, observer un dégagement de 457 mm (18 po) du côté droit de l'appareil de toute flamme nue.

Installer le four de manière à ne pas obstruer l'air nécessaire à la combustion et à la ventilation. Observer un dégagement suffisant autour des ouvertures d'approvisionnement d'air de la chambre de combustion. S'assurer d'une ventilation suffisante dans le local pour permettre la combustion des gaz.

Ne pas laisser le ventilateur souffler directement dans le four. Si possible, éviter d'ouvrir les fenêtres près du four. Éviter tout type de ventilateur pouvant créer des courants d'air dans la pièce.

CODES D'INSTALLATION ET NORMES

Aux États-Unis :

1. Codes locaux
2. Norme ANSI/Z223.1 (dernière édition) du National Fuel Gas Code dont on peut se procurer un exemplaire auprès de l'American Gas Association Inc., 1515 Wilson Blvd., Arlington, VA 22209.
3. Norme ANSI/NFPA-70 (dernière édition) du National Electrical Code dont on peut se procurer un exemplaire auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.
4. Norme NFPA n° 96 (dernière édition) sur l'installation d'équipement pour la dispersion des vapeurs chargées de graisse et de la fumée provenant des appareils de cuisson commerciaux dont on peut se procurer un exemplaire auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

INSTALLATION, FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN FOURS À AIR PULSÉ AU GAZ DE LA SÉRIE VC

DOCUMENT À CONSERVER EN CAS DE BESOIN.

GÉNÉRALITÉS

Les fours à air pulsé au gaz VC4GD et VC6GD sont pourvus d'une commande de température à semi-conducteurs. Les modèles VC4GC et VC6GC sont pourvus d'une commande programmable. Minuterie 1 heure standard; minuterie 5 heures en option. Moteur électrique de 0,37 kW (1/2 CV) à deux vitesses standard. Chaque four est muni de cinq grilles; grilles additionnelles en option. Chaque four est équipé d'un brûleur de 44 000 BTU/h.

L'enceinte en porcelaine est standard pour tous les modèles.

L'enceinte du four des modèles VC6GD et VC6GC est plus profonde de 102 mm (4 po).

L'alimentation électrique pour les fours standard est de 120 V, 60 Hz, 1 Ph et inclut le cordon d'alimentation et la prise. Les spécifications électriques de 208/240 V sont offertes en option et requièrent un câblage.

L'ouverture des portes est indépendante et standard; l'ouverture des portes simultanée est en option.

Le four offre aussi les options suivantes : Support pourvu d'une tablette de rangement au bas, la fonction Rôtissage et Garde-au-chaud et un nécessaire de superposition permettant d'installer un four sur l'autre.

Les fours à air pulsé au gaz de la série VC Vulcan sont fabriqués avec le plus grand soin et à partir des meilleurs matériaux. Leur installation, utilisation et entretien appropriés permettent d'en obtenir un rendement optimal pendant de nombreuses années.

Il est recommandé de lire ce manuel au complet et de suivre attentivement toutes les instructions.

CARACTÉRISTIQUES

Modèles	Thermostat	Minuterie		Lampes du four	Rôtissage et Garde-au-chaud	Pattes	Support avec grille	Alimentation électrique
VC4GD VC6GD	À semi-conducteurs	1 heure	5 heures en option	Standard	En option	654 mm (25 3/4 po)	En option	120/60/1 Std 120/60/1 Std 240/60/1 En option 240/50/1 En option 220/380 (3F)/50/3 En opt. 220/380 (4F)/50/3 En opt. 240/415 (4F)/50/3 En opt.
VC4GC VC6GC	Programmable	S/O	S/O	Standard	Standard	654 mm (25 3/4 po)	En option	
Fours superposés						203 mm (8 po)		

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

CE MANUEL A ÉTÉ PRÉPARÉ À L'INTENTION D'UN PERSONNEL QUALIFIÉ ET AUTORISÉ À INSTALLER DES APPAREILS FONCTIONNANT AU GAZ ET À EFFECTUER LE DÉMARRAGE INITIAL CHEZ LE CLIENT DE MÊME QUE LE RÉGLAGE DES APPAREILS CONCERNÉS DANS CE MANUEL.

AFFICHER À UN ENDROIT VISIBLE LES PREMIERS SOINS À ADMINISTRER À TOUTE PERSONNE AYANT RESPIRÉ LES GAZ QUE CET APPAREIL DÉGAGE. ON PEUT SE PROCURER CES INFORMATIONS CHEZ LE FOURNISSEUR DE GAZ LE PLUS PRÈS.

IMPORTANT

EN CAS D'ODEURS DE GAZ, ÉTEINDRE L'APPAREIL PAR LE ROBINET D'ARRÊT PRINCIPAL ET COMMUNIQUER AVEC LA COMPAGNIE DE GAZ LA PLUS PRÈS OU AVEC LE FOURNISSEUR DE GAZ ATTITRÉ POUR L'ENTRETIEN.

MESURE DE SÉCURITÉ

NE PAS RANGER NI UTILISER DE L'ESSENCE NI TOUT AUTRE LIQUIDE OU VAPEUR INFLAMMABLE À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

AVERTISSEMENT

L'INSTALLATION, LE RÉGLAGE, LA MODIFICATION ET L'ENTRETIEN INCORRECTS DE CET APPAREIL PEUVENT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES ET MÊME LA MORT. LIRE LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, DE FONCTIONNEMENT ET D'ENTRETIEN AVANT DE PROCÉDER À TOUTE INSTALLATION OU TOUT ENTRETIEN.

EN CAS DE PANNE DE COURANT, NE PAS FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL.

MODE D'INSTALLATION ET MODE D'EMPLOI

FOURS À AIR PULSÉ AU GAZ DE LA SÉRIE VC

MODÈLES

VC4GD	ML-126611
VC4GC	ML-136494
VC6GD	ML-126613
VC6GC	ML-136495

MODÈLES SUPERPOSÉS

VC44GD	ML-126611
VC44GC	ML-136494
VC66GD	ML-126613
VC66GC	ML-136495



MODÈLE VC4GD

Pour de plus amples détails concernant Vulcan-Hart ou pour repérer le détaillant de pièces et de service autorisé le plus près, visiter notre site Web à : www.vulcanhart.com

VULCAN-HART
UNE DIVISION DE GROUPE ITW ÉQUIPEMENT ALIMENTAIRE, LLC

P.O. BOX 696
LOUISVILLE, KY 40201-0696